



# pampered | chef

## Antipasti ein Traum

### Zutaten:

100 ml Olivenöl  
3 EL Cranberry Creme  
4 TL Tzaziki  
  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
150 g Champignons  
2 Zwiebeln  
Meersalz  
Regenbogenpfeffer

### Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und in die Ofenhexe geben. Das Olivenöl, die Cranberry Creme mit der Tzaziki Gewürzzubereitung in der Nixe vermischen und über das Gemüse geben.

Alles vermischen und die Ofenhexe in den heißen Ofen schieben. Nach 15 Minuten den Ofen ausschalten und das Gemüse noch ca. eine Stunde einfach im Ofen stehen lassen. Mit Meersalz und Regenbogenpfeffer abschmecken. Mit frischem Basilikum garnieren.

Wir lieben die Antipasti lauwarm als Beilage zum Grillen. Man kann sie auch in einen Behälter geben, mit Olivenöl bedecken und im Kühlschrank aufbewahren. Sie sind auch gekühlt ein Genuss.