Mariniertes Gemüse
Légumes à la grecque

Zutaten für eine runde Form:

12 Schalotten

2 Zucchini

400 g Pilze

100 g Zuckerschoten

1 rote Paprika

1/2 Broccoli

Marinade:

500 ml Hühnerbrühe

200 ml trockener Weißwein

150 ml Olivenöl

100 ml Zitronensaft

1 Bund Petersilie

3 gehackte Knoblauchzehen

12 Pfefferkörner

1 TL Thymian

1 EL Salz

1. Alles Gemüse putzen und klein schneiden. Schalotten halbieren, Zucchini längs vierteln und dann "schnitzen", Pilze halbieren oder vierteln, je nach Größe. Bei den Zuckerschoten die Enden abschneiden. Paprika längs vierteln, Häute und Kerne entfernen und in kleine Stückchen schneiden. Broccoli in halbierte Röschen teilen.
2. Alle Zutaten der Marinade in einen großen Topf geben, aufkochen und 45 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Marinade durch ein Sieb passieren.
3. Marinade wieder aufkochen lassen und nacheinander die kleingeschnittenen Gemüse (siehe Bild) garen. Jeweils mit dem Schaumlöffel herausheben. Darauf achten, dass das Gemüse unterschiedliche Zeiten zum Garen braucht.
4. Kleine Zwiebeln 20-30 min.
5. Paprika, Zucchini, Zuckerschoten 8 min.
6. Broccoli und Pilze 7 min.
7. Gemüse in die Form geben und mit der Marinade übergießen, so dass alles bedeckt ist. Abkühlen lassen.
8. Mit Folie bedecken und mindestens 5 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, besser über Nacht.
9. Zum Anrichten einen Teil der Marinade abgießen.

Hinweise:

Ein wunderbares Sommergericht für Terrassenfeste.

Selbstverständlich kann man auch noch andere Gemüsearten verwenden, die dann wieder besondere Garzeiten haben können. Für eine komplett vegetarische Variante nimmt man Gemüsebrühe.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 60 min, Gesamtzeit ca. 420 min, Vorspeisen, Partygerichte, kaltes Buffet, Gemüse, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2024