

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:

750 ml Hühnerbrühe
300 ml trockener Weißwein
225 ml Olivenöl
150 ml Zitronensaft
1 Bund Petersilie
5 gehackte Knoblauchzehen
18 Pfefferkörner
1 1/2 TL getrockneter Thymian
1 1/2 EL Salz

1. Alles Gemüse putzen und klein schneiden. Schalotten halbieren, Zucchini längs 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 je 8 min.
6. Broccoli und Pilze 7 min.
7. Gemüse in die Form geben und mit der Marinade übergießen, so dass fast 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 23.07.2024