

# Mariniertes Gemüse bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

250 gr Schalotten (kleine Zwiebeln), 250 gr Champignons (kleine), 250 gr Cocktailtomaten, 125 ml Olivenöl, 1 Zitrone, 250 ml trockenen Weißwein, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano.

## Die Vorbereitungen:

Zwiebeln (nur) schälen. Champignons putzen und abreiben. Knoblauchzehe (nur) schälen.

## Die Zubereitung:

Olivenöl, Saft einer Zitrone, Weißwein und die geschälte Knobizehe in einen Topf geben. Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian - je nach Geschmack - hinzufügen und aufkochen lassen. Ganze Zwiebeln und Pilze zugeben und 15 Minuten garen lassen.

Gemüse aus dem Sud herausnehmen und in eine flache Schale geben. Cocktailtomaten hinzufügen, den warmen Sud darüber gießen und alles etwa 2 Std. marinieren lassen.

Dazu schmeckt Ciabatta - Brot!