

Rezept

# Buntes Ofengemüse

Ein Rezept von Buntes Ofengemüse, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>400 g</b> Zucchini	<b>400 g</b> Auberginen
<b>2</b> Paprika (je 1 rote und 1 gelbe Paprikaschote)	<b>1</b> Gemüsezwiebel
<b>4-6</b> Knoblauchzehen	<b>400 g</b> Kartoffeln
<b>5 EL</b> Olivenöl	<b>4 Zweige</b> Rosmarin
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Den Backofen auf 220° Ober- / Unterhitze (oder 200° Umluft) vorheizen.

---

2. Das Gemüse waschen. Zucchini und Aubergine in mundgerechte Stückchen schneiden. Rote und gelbe Paprika in kleine Streifen schneiden. Kartoffeln in kleine Spalten schneiden. Zwiebel schälen und in schmale Spalten schneiden.

---

3. Knoblauchzehen schälen und entweder ganz lassen oder in nicht allzu feine Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln vom Zweig befreien. In einer großen Schüssel Gemüse und Kartoffeln mit 5 EL Öl, dem Rosmarin, Salz und Pfeffer vermengen.

### Zubereitung im Backofen

4. Gemüse gleichmäßig auf dem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.

---

5. Im auf 220° Ober- / Unterhitze (oder 200° Umluft) etwa 30 Min. garen. Das Ofengemüse in der Zeit mehrmals wenden.

---

6. Das fertig gegarte Ofengemüse auf Tellern oder in Schüsseln servieren.