

Rezept

Buntes Ofengemüse

Ein Rezept von Buntes Ofengemüse, am 20.06.2024

Zutaten

400 g Zucchini	400 g Auberginen
2 Paprika (je 1 rote und 1 gelbe Paprikaschote)	1 Gemüsezwiebel
4-6 Knoblauchzehen	400 g Kartoffeln
5 EL Olivenöl	4 Zweige 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.