

Rezept

Gebackenes Gemüse mit Kräuter-Aïoli

Ein Rezept von Gebackenes Gemüse mit Kräuter-Aïoli, am 09.06.2026

Zutaten

800 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	9 EL Olivenöl
Salz	5 Knoblauchzehen
1/2 Bund Basilikum	1/2 Bund Petersilie
100 ml neutrales Öl	150 g fettreduzierte Mayonnaise
50 g Crème fraîche	1-2 TL Zitronensaft
2 gelbe Paprikaschoten	2 Zucchini (ca. 400 g)
4 Tomaten	4 große Champignons
Pfeffer	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Kartoffeln waschen, abbürsten, abtrocknen und halbieren. Mit 3 EL Olivenöl einpinseln, salzen, mit den Schnittflächen nach oben auf ein gefettetes Blech setzen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.
2. Für die Aïoli den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kräuter waschen und trockenschütteln, die Blätter mit dem Knoblauch und dem neutralen Öl pürieren. Mayonnaise und Crème fraîche mischen, dann langsam unter Rühren die Hälfte des Kräuteröls einfließen lassen. Mit Salz und Zitronensaft würzen.
3. Die Paprika, die Zucchini und die Tomaten waschen und putzen. Die Paprika in grobe Streifen, die Zucchini in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten halbieren, dabei die Stielansätze entfernen. Die Pilze trocken abreiben.
4. 5 EL Olivenöl unter das restliche Kräuter-Knoblauch-Öl rühren und die Marinade mit 1 TL Salz und 1/2 TL Pfeffer würzen. Paprika, Zucchini und Pilze darin wenden.
5. Nach 30 Min. Backzeit die Paprika, Zucchini und Pilze zu den Kartoffeln aufs Blech geben. Die Tomaten mit Olivenöl beträufeln und mit der Schnittfläche nach oben ebenfalls aufs Blech setzen. Das Gemüse 10-15 Min. backen, bis alles gar ist. Die Aïoli in Schälchen auf die Teller stellen, das Gemüse darum herum anrichten.