Rezept

Gemüsetopf

Ein Rezept von Gemüsetopf, am 30.06.2025

Zutaten

- **3** Zwiebeln
- je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote
- **2** Zucchini
- **3** Möhren
- Pfeffer
- **5 EL** Olivenöl
- **4** Knoblauchzehen
- **3** Tomaten
- **3** Stangen Staudensellerie
- Salz
- **1 Bund** gemischte Kräuter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. Die Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Zucchini, Sellerie und Möhren putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

2. Das Gemüse bunt gemischt im Römertopf® verteilen, salzen und pfeffern. Kräuterzweige waschen und dazwischen legen. Alles mit dem Olivenöl beträufeln. Zugedeckt im Ofen bei 200° (Umluft 180°) 55 Min. garen.