

Rezept

# Ofengemüse mit Kartoffeln

Ein Rezept von Ofengemüse mit Kartoffeln, am 11.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> fest kochende Kartoffeln	<b>2 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>300 g</b> zarte Möhren	<b>2</b> grüne Paprikaschoten
<b>500 g</b> Tomaten	<b>2</b> Zwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>4 Zweige</b> Salbei
<b>2 Zweige</b> Rosmarin	Salz
Pfeffer	<b>6 EL</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und achteln. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Möhren putzen, schälen und längs halbieren. Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen, und in Streifen schneiden.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Tomaten kurz überbrühen, häuten und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, beides grob hacken. Kräuter waschen, trockenschütteln und von den Stielen zupfen.
3. Kartoffeln, Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter in der Backform mischen, salzen und pfeffern, 100 ml Wasser angießen. Gemüse mit dem Öl beträufeln und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 45 Min. backen, bis die Kartoffeln weich sind.