

Rezept

# Ofengemüse mit Tzatziki

Ein Rezept von Ofengemüse mit Tzatziki, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> gemischtes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprikaschoten und Tomaten)	<b>4</b> rote Zwiebeln
Pfeffer	Salz
<b>1</b> kleinere Salatgurke	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>400 g</b> Joghurt	<b>2</b> Knoblauchzehen
	einige Zweige Dill

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Das Gemüse waschen und putzen, in größere Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln. Gemüse und Zwiebeln salzen, pfeffern und in einer feuerfesten Form mischen. 50 ml Wasser und das Öl darüber geben. Etwa 50 Min. backen (Mitte, Umluft 200°).
2. Die Gurke schälen, entkernen und grob raspeln. Salzen und kurz ziehen lassen. Den Knoblauch schälen und zum Joghurt pressen. Dill waschen und fein hacken. Die Gurkenraspel ausdrücken, mit dem Dill unter den Joghurt mischen, salzen und pfeffern.