Rezept

Ofengemüse mit Kartoffeln

Ein Rezept von Ofengemüse mit Kartoffeln, am 21.05.2025

Zutaten

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