

Rezept

Ofenschmaus

Ein Rezept von Ofenschmaus, am 19.04.2024

Zutaten

4 kleine Zucchini	250 g Champignons
300 g Tomaten	1 Knoblauchzehe
Pfeffer	Jodsalz
1 TL edelsüßes Paprikapulver	2-3 EL Olivenöl
Auflaufform (ca. 35 × 25 cm)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3-4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Zucchini waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Zucchiniwürfel in die Form geben.

2. Champignons putzen und halbieren. Die Tomaten waschen, ohne Stielansätze achteln und mit den Champignons auf die Zucchini geben. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden, zum Gemüse geben. Dieses mit Pfeffer, Jodsalz sowie Paprikapulver würzen.

3. Anschließend das Olivenöl darüberträufeln. Das Gemüse im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) 30-35 Min. garen.