Rezept

Sommerliches Ofengemüse

Ein Rezept von Sommerliches Ofengemüse, am 20.04.2024

Zutaten

300 g	Staudensellerie
1	große Fenchelknolle
1	Aubergine
1	Gemüsezwiebel
1	rote Chilischote
3 Zweige	Rosmarin
	Salz
200 ml	Weißwein (ersatzweise Brühe)
	je 1 rote und grüne Paprikaschote
2	Zucchini
800 g	Kirschtomaten
3	Knoblauchzehen
8 Zweige	Thymian
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Das Gemüse waschen. Staudensellerie putzen und schräg in 2 cm breite Stücke schneiden. Die Paprika halbieren, putzen und in Stücke schneiden. Den Fenchel putzen, halbieren und in Stücke schneiden. Zucchini und Aubergine putzen, längs halbieren und in 2 cm breite Stücke schneiden. Tomaten halbieren. Zwiebel schälen, vierteln, in schmale Spalten schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chilischote waschen, halbieren, entkernen, fein würfeln. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Den Rosmarin in Zweigchen zupfen. Gemüse, Zwiebel, Knoblauch, Chili und Kräuter in einer Schüssel mit dem Öl mischen. Salzen, pfeffern und auf einem Backblech verteilen.

2. Das Gemüse im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) 15-20 Min. garen. Einmal durchmischen und mit dem Wein begießen. Alles 20-25 Min. weitergaren, dabei eventuell nochmals durchrühren. Schmeckt heiß oder kalt als Antipasti.