

Leckeres Ofengemüse

Ein tolles Rezept, das man je nach Geschmack immer wieder abwandeln kann. Leckeres Ofengemüse passt einfach zu vielen Sachen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

2 Stk.	Kartoffeln
2 Stk.	Zucchini
2 Stk.	Paprika
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Rosmarin
1 Prise	Meersalz
1 Handvoll	Kräuter (der Provence)

Zubereitung

1. Für leckere Ofengemüse zuerst Kartoffeln, Zucchini und Paprika abwaschen. Die Kartoffeln dann halbieren, die Zucchini in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Paprika halbieren, entkernen und dann würfeln. Dabei darauf achten, dass die Würfel nicht zu klein sind. Sie dürfen ruhig 2 x 2 cm groß sein.
2. Den Backofen auf 200°C aufheizen und Umluft einstellen. Nun ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Olivenöls darauf geben und die Kartoffeln so nebeneinander auf das Backpapier legen, dass die Schale nach oben zeigt, sprich mit der Schnittfläche nach unten.
3. Auf die Kartoffeln dann Zucchini und Paprika gleichmäßig verteilen. Nun das restliche Olivenöl darüber geben und mit Salz würzen. Rosmarin und Kräuter der Provence darüber verteilen und in den Backofen schieben.
4. Nach ungefähr 30 Minuten aus dem Backofen nehmen und heiß servieren.

Tipp

Das leckere Ofengemüse kann, je nach Saison abgewandelt werden. Auch Auberginen, Zwiebeln und Knoblauch eignen sich hervorragend dazu. Bei Tomaten ein bisschen aufpassen, wegen der Flüssigkeit, eventuell dann die Garzeit ein wenig verlängern.