

Rezept der Woche
Ofengemüse



1 kg gemischtes frisches Gemüse
wie zum Beispiel:

Fester Gemüse:
8 Kartoffeln
3 Karotten
2 Rote Beete

Weiches Gemüse:
100 g Tomaten
2 Paprika
1 Aubergine
10 Champignons

6 EL Olivenöl

1 TL Oregano

1 TL Thymian

1 TL Chilipulver oder
Paprikapulver, scharf

1 TL Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze
vorheizen.

Das feste Gemüse wie Kartoffeln, Karotten
und Rote Beete in mundgerechte Würfel
oder
nicht allzu dicke Scheiben schneiden.

Das weiche Gemüse wie Tomaten,
Paprika, Auberginen und Pilze in Viertel
oder in dickere Scheiben zerteilen.

Das geschnittene Gemüse in einer Schüssel
mit Kräutern, Öl, Salz und Pfeffer mischen.

Die gewürzten Gemüsestücke in eine
Auflaufform geben oder ein Backblech mit
Backpapier auslegen und das Gemüse
darauf verteilen.

Das Ofengemüse im Backofen etwa
30 – 35 Minuten lang garen und
anschließend
auf Tellern anrichten und genießen.

Fertig!