

Ofengemüse

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Auberginen / Melanzani	1 Stk.
Knoblauchzehen	3 Stk.
Olivenöl	50 ml
Zwiebeln	1 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel	200 g
Paprikaschoten	3 Stk.
Schwarze Oliven	6 Stk.
iglo Italienische Kräuter	2 Esslöffel
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Rohr auf 200 Grad vorheizen. Zwiebel schälen, halbieren und in 1 cm dicke Spalten schneiden. Kartoffeln waschen und vierteln oder sechsteln. Paprika putzen, Kerne und Trennwände entfernen und in Stücke schneiden. Melanzani in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Gemüse und Oliven auf dem Backblech verteilen, mit Salz, Pfeffer, zerdrücktem Knoblauch und italienischen Kräutern kräftig würzen. Gemüse mit Öl beträufeln und im Rohr ca. 35 Min. backen. Tip: Ciabatta passt besonders lecker dazu.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1131-Ofengemuese.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at