

Schaufelblech

Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zucchini	2 Stk.
Frische Pilze	500 g
Fleischtomaten	4 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend	2 Stk.
Paprika, grün	2 Stk.
Zwiebeln	2 Stk.

Zubereitung:

1. rohr auf vollgas einschalten
2. blech mit backpapier belegen
3. kartoffel in kleine wuerffel schneiden
4. restliches gemuese etwas groesser schneiden
5. alles in einer schuessel vermischen, falls erwuenscht mit salz, pfeffer oder suppenwuerze abschmecken,
6. die ganze menge auf dem blech verteilen
7. rein in den ofen und ca. 40 minuten bei vollgas backen bis alles schoen braun un knusprig ist

falls erwuenscht, kraeuterjoghurt dazu

achtung:

= zutaten wirken extrem viel, gemuese schrumpft aber extrem

= rohr vorsichtig aufmachen, es entsteht mega dampf- verbrennungsgefahr

Gutes Gelingen wünsch



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-886-Schaufelblech.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at