

Ofengemüse

Zutaten

- kleine Kartoffeln
- Zucchini
- Paprika
- etwas Olivenöl
- Rosmarin, Kräuter der Provence
- grobes Meersalz

Zubereitung

Gemüse waschen. Kartoffeln halbieren. Zucchini in Scheiben schneiden. Paprika würfeln.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und etwas Olivenöl (2 EL) darauf träufeln. Zuerst die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf das Backpapier legen, dann die Zucchini und Paprika darauf verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln (2 EL) und mit Kräutern und Salz würzen. Bei 200° Umluft ca. 30 Minuten backen.

Auch Tomaten und Aubergine kann man gut hierzu kombinieren. Oder noch Zwiebeln und Knoblauch zufügen. Sehr gut schmeckt Kräuterquark dazu.