

Ofengemüse mit Kartoffeln



Rezeptur für 4 Personen

500g Drillinge (kleine festkochende Kartoffeln)

300g Paprika gelb oder rot

4-5 rote Zwiebeln

300g Zucchini

250g Möhren

4 EL Olivenöl

1 Bund frische italienische Kräuter oder 2 TL getrocknete

1 TL Paprika edelsüß

Jodsalz

Schwarzer Pfeffer



- Backofen vorheizen 180 Grad Heißluft
- Gemüse und Kartoffeln gründlich waschen
- Kartoffeln längshalbieren, Paprika putzen und in große Stücke schneiden, Zucchini in dicke Scheiben schneiden. Möhren schälen und in Stifte schneiden und Zwiebeln schälen und in Viertel schneiden.
- Frische Kräuter fein hacken
- Alles in eine Schüssel geben, Salz, Pfeffer, Gewürze und Olivenöl zugeben, vermengen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und 30 Min. backen

Lasst es euch schmecken!