Ofengemüse

Backen
Ofenmitte
220 °C (Heissluft 200 °C)
25-30 Min.
Das Gemüse während dem Backen 1-2 mal wenden

5 Zweige frischer Rosmarin

Nadeln abzupfen, zugeben

Salz, Pfeffer

würzen, mischen

4 EL Raps- oder Olivenöl

zugeben, mischen
In eine ofenfeste Form oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben

ca. 2 kg Gemüse, z.B.
5 mittlere Zucchini
5 Zwiebeln
5 Rüebli
500 g Champignons
oder Gemüse aus dem Vorrat

rüsten, in mundgerechte Stücke schneiden, in eine grosse Schüssel geben

Varianten

- Lauch und Frühlingszwiebeln erst 5-10 Min. vor Schluss zugeben, damit sie nicht verbrennen

- Einen Teil des Gemüses durch Kartoffelstücke ersetzen oder zusätzlich 2 kg Kartoffelstücke und 2 EL Öl zugeben

- Rosmarin durch Thymian, Salbei oder italienische Kräutermischung ersetzen

Geeignet für: vegetarisch
Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung