

Geschmortes Ofengemüse

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Kartoffeln gründlich waschen und schrubben. Kartoffeln halbieren. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und hacken.

- 2 -

Gemüse und Kartoffeln in eine große Schüssel geben und mit Öl, gehackten Kräutern, etwas Salz und Pfeffer gut vermischen. In die Fettpfanne des Backofens geben, Brühe angießen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 1 Stunde schmoren. Zwischendurch 1-2 Mal umrühren.

Zutaten Für 4 Personen

3 bunte Paprikaschoten
300 g Möhren
5 Kirschtomaten
1 Zucchini
1 Gemüsezwiebel
750 g junge Kartoffeln
3 Stiele Thymian
1-2 Stiele Rosmarin
3 Esslöffel Olivenöl
1/4 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Bunt, gesund und lecker – Gemüse aus dem Ofen schmeckt immer und passt zu fast allem. Oder einfach gesagt: das Rundum-sorglos-Paket mit der Extra Portion Vitamine und Geschmack.

- 1 -

Paprikaschoten, Möhren, Tomaten und Zucchini putzen, waschen und abtropfen lassen. Zucchini in dicke Scheiben, Paprika und Möhren in grobe Stücke schneiden. Gemüsezwiebel schälen und in Spalten schneiden.