

15 köstliche Ideen für Ofengemüse



Wovon träumen vollreife Tomaten, knackige Paprika und milde Zucchini im Gemüseregal? Klarer Fall! Einmal mit Kräutern, Gewürzen und gutem Öl im Ofen brutzeln, bis sie wunderbar saftig und aromatisch schmecken. Mal sind sie Beilage zu kleinen Frikadellchen. Mal dürfen sie mit kühlem Joghurt-Dip durch und durch Hauptdarsteller sein. Auf dich warten 15 köstliche Ofengemüse-Ideen zum Nachmachen.

Ofengetrocknete Tomaten mit Knoblauchöl

Schenk dir den Gang zum Feinkostladen und bereite dir eine große Portion dieser getrockneten Tomaten selbst zu. Du brauchst sonnengereiftes Gemüse, etwas Knoblauch, eine Handvoll Kräuter und natürlich deinen Backofen. [Zum Rezept](#)



[Ofengetrocknete Tomaten mit Knoblauchöl](#) © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Antipasti-Kartoffelsalat mit Vanilletomaten

Wenn der Grillduft durch die Nachbarschaft zieht, weißt du, dass es Zeit ist – für krosse Brote, Kräuterbutter und diesen mediterran angehauchten Kartoffelsalat. Verfeinert wird mit Kräutermix, Mozzarella und einem Hauch Vanille. [Zum Rezept](#)

15 köstliche Ideen für Ofengemüse



Antipasti-Kartoffelsalat © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Chicorée in Orangen-Chili-Marinade

Marinade macht nicht nur Steaks, Brathähnchen und Co. würziger. Auch Gemüse wie der etwas herbe Chicorée freut sich über ausgiebiges Baden in Orangensaft, Olivenöl, Honig, Kräutern und Gewürzen. [Zum Rezept](#)



Chicorée in Orangen-Chili-Marinade © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

Hasselback Potatoes

Lust auf schnell gemachtes Ofenglück? Dann verwandel einen Schwung Kartoffeln in Sarahs aufgefächerte Hasselback-Potatoes und tisch sie mit feiner Kürbiskernöl-Mayonnaise auf. [Zum Rezept](#)

15 köstliche Ideen für Ofengemüse



Hasselback Potatoes © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Easy-Peasy Ofengemüse

Einfach gut! Der Name ist bei Jankes buntem Ofengericht Programm, denn das bunte Gemüse ist ratzfatz geschnippelt und die Frikadellchen blitzschnell gerollt. Ab in den heißen Ofen und schnell den Tisch gedeckt. In 30 Minuten wird gegessen. [Zum Rezept](#)



Easy-Peasy Ofengemüse mit Fleischbällchen © Janke Schäfer | Jankes Soulfood

Buntes Ofengemüse mit Hähnchen

Wenn der große Feierabend-Hunger kommt, willst du nicht stundenlang rühren, schnippeln oder warten. Du willst zartestes Hähnchenbrustfilet, das im Ofen mit Zucchini, Paprika und Kirschtomaten von ganz alleine köstlich gelingt. [Zum Rezept](#)



Buntes Ofengemüse mit Hähnchen

Türkisches Fladenbrot mit Ofengemüse

Jennifer packt in ihre luftigen Taschen aus Fladenbrot nicht nur leckere Kichererbsenbratlinge, sondern auch das mediterrane Dreamteam aus dem Ofen: Zucchini und Aubergine. [Zum Rezept](#)

15 köstliche Ideen für Ofengemüse



Türkisches Fladenbrot mit Ofengemüse © Jennifer Stein | Tulpentag

Lasagne mit ofengeröstetem Gemüse

Ofengemüse trifft Pastapower! Dieses goldbraune Leckerchen überzeugt am besten frisch aus dem Backofen. Zucchini und Co. schmecken aromatisch saftig, Lasagneplatten haben genau den richtigen Biss und der Käse zieht herrliche Fäden. [Zum Rezept](#)



Lasagne mit ofengeröstetem Gemüse © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Kartoffeln mit Käse-Dip

Kartoffel liebt Käse. Gebackene Ofenkartoffeln kuscheln sich eng an schmelzenden Käse und geriebenen Emmentaler. Frühlingszwiebel und Karotte dürfen auch mitmischen und verpassen dem Gericht zusätzliche Frische. [Zum Rezept](#)



Kartoffeln mit Käse-Dip © Andrea Köhlberger | Cook and bake with Andrea

Gebackene Feigen

Verführerische Feige, zart schmelzender Camembert, frischer Thymian und ein wenig Salz und Pfeffer – mehr brauchst du nicht für diese frischgebackene Schlemmerei. Ela zeigt dir, wie's geht. [Zum Rezept](#)

15 köstliche Ideen für Ofengemüse



Gebackene Feigen © Ela | Transglobal Pan Party

Möhrensticks mit Parmesan

Tu mal lieber die Möhrchen ... mit Parmesan zusammen und überback den Snack unter deinem Backofengrill. Besonders lecker dazu: Ein cremig, milder Café-de-Paris-Dip. [Zum Rezept](#)



Möhrensticks mit Parmesan © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Sommer-Nudelsalat mit geröstetem Gemüse

Der Mix aus Paprika, Kirschtomate, Zucchini und Aubergine schmeckt nach kurzem Zwischenstopp im Backofen nach purem Sommer. Frische Kräuter dazu, Lieblingsnudeln untermischen und mit Dressing abschmecken. Schon steht ein bunter Nudelsalat bereit für deine Grillparty. [Zum Rezept](#)

15 köstliche Ideen für Ofengemüse



Sommer-Nudelsalat mit geröstetem Gemüse © Elle Teuscher | Elle Republic

Ofengemüse mit Chili und Kräutern

Erlaubt ist, was schmeckt. Darum mischt sich Karin ihr Ofengemüse immer wieder neu zusammen. Diese Variante mit Sommergemüse, Chili und fruchtigem Olivenöl ist schnell gemacht und zaubert dir garantiert ein Lächeln auf die Lippen. [Zum Rezept](#)



Ofengemüse mit Chili und Kräutern © Karin Klemmer | Wallygusto

Ofengeröstete Kartoffeln und Brokkoli mit Frühlingsauce

Piment d'Espelette ist der wohlklingende Name eines französischen Chili-Gewürzes, das ofengerösteten Kartoffeln und Brokkoli hier einen echten Geschmackskick verpasst. Dazu serviert Irina eine kühle Frühlingsauce auf Frischkäse-Basis. [Zum Rezept](#)

15 köstliche Ideen für Ofengemüse



Ofengeröstete Kartoffeln © Irina Lauterbach | Lecker macht Laune



Gegrillte gefüllte Aubergine © Foodistas

Gefüllte Aubergine

Auf dem Grill oder heiß aus dem Ofen - diese Auberginenschiffchen sind mit ihrer Füllung aus Walnuss, Kirschtomate, Aprikose und Schafskäse der neue Liebling der Sommersaison. [Zum Rezept](#)