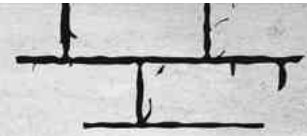


Zutaten und Zubereitung



Zutaten für 2 Personen: Ofengemüse vom Blech mit Kartoffeln

4 Kartoffeln – mittelgroß
1 Zucchini – groß
1 Paprika – groß
1 Zwiebel – rot
1/2 Zehe Knoblauch
3 EL Öl
1/2 TL Salz, Oregano, Thymian, Basilikum
etwas Paprika rosenscharf, Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Den Ofen vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Zucchini längs halbieren und in dicke Scheiben schneiden. Die Paprika entkernen, dabei vierteln und der Breite nach in Scheiben schneiden.

Das Gemüse in eine große Schüssel geben. Die rote Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Das Öl, die Gewürze und den gepressten oder gehackten Knoblauch in einer kleinen Schale mixen. Über dem Gemüse verteilen und dieses in der Schüssel gut durchmixen. Das Gemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Darüber die Zwiebelringe verteilen.

Bei 200 Grad Umluft für mind. 30 Minuten backen.

Wer die Kartoffeln noch etwas knuspriger mag, kann das Gemüse auch etwas länger backen.

Viel Spaß beim Kochen und
Genießen wünscht Dir Deine

Wilma shoppen

Alle Zutaten findest du hier im Center bei:

