

Ofengemüse

Zutaten:

2 Rote Beete mit Blättern
2 bis 3 Möhren
3 kleinere Kartoffeln
4 Cherrytomaten
1 Fenchel (Nach belieben)
1 kleine Zucchini
2 Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe
50 ml Raps- oder Olivenöl
Thymian
Rosmarin
Oregano
Salz, Pfeffer,
Paprikapulver Edelsüß

Zubereitung:

Rote Beete waschen und die Blätter abtrennen und bei Seite legen. Möhren, Kartoffeln, Tomaten, Lauchzwiebeln, Zucchini und Fenchel ebenfalls waschen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Eine Auflaufform einölen. Zuerst die Beete Blätter klein schneiden und als Gemüsebett in der Auflaufform verteilen. Dann das übrige Gemüse grob klein schneiden und abwechselnd in der Auflaufform einschichten.

Aus dem Öl, den klein geschnittenen Kräutern und Gewürzen eine Soße herstellen, über das Gemüse verteilen.

Das Gemüse im Ofen bei 200 °C Umluft ca. 30 Min. garen lassen.

Das Ofengemüse kann Pur, zu frischem Brot, Pasta oder Polenta serviert werden.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda
OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de