

Leckerer Ofengemüse (ca. 4 Portionen)

ca. 800 g - 1 kg kleine Bio- Kartoffeln / Frühkartoffeln

400 g Zucchini

250 g kleine Tomaten (Bsp. Cherrytomaten)

250 g Champignons

2 rote oder gelbe Paprikaschoten

200g Grillkäse

nach Geschmack 1-2 Zwiebeln

Olivenöl, Oregano, Rosmarinzweige, Thymian, edelsüßes Paprikapulver, Salz, Pfeffer

Die Zubereitung

- den Backofen auf 180 ° Grad vorheizen Umluft oder 200 ° Grad Ober-/Unterhitze
- die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser bissfest kochen (ca. 15 min.)
- das Gemüse gründlich waschen und putzen, dann in mundgerechte Stücke schnippeln ;-), den Grillkäse auch



- wenn man Zwiebeln verarbeitet, diese in viertel Ringe schneiden
- aus dem Olivenöl (ca.6 Esslöffel), den Kräutern und Gewürzen eine Marinade einrühren (ich verwende am liebsten frische Kräuter/-zweige), ordentlich mit Salz und Pfeffer würzen

- alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen und gut mit der Marinade mischen
- dann alles auf ein tiefes Backblech oder in eine große Auflaufform geben und ca. 30 min backen

Guten Appetit!



Kleiner Tipp:

- im Herbst/Winter kann das Ganze gut mit Pastinaken, Kürbis, Süßkartoffel, rote Beete (diese vorkochen) etc. ergänzt werden