

Mediterranes Ofengemüse

750 g Kartoffeln
600 g Paprika
viel Olivenöl
Salz, Pfeffer
Rosmarin
9 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
300 g Champignons
oder
300 g Zucchini
250 g Cherrytomaten
200 g Feta



Tiefe Fettpfanne mit Backpapier auslegen.

Rosmarin mit den Wiegemasser sehr klein wiegen,
mit Öl mischen.

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden,
Paprika in große Stücke schneiden,
Knoblauch nur schälen
Zwiebel in Ringe schneiden
Champignons halbieren oder Zucchini in halbe Scheiben schneiden

Gemüse im Rosmarinöl schwenken,
in der Fettpfanne verteilen,
in den kalten Backofen schieben,
bei 190°C Umluft 25 Minuten backen.

Tomaten vierteln
Feta in Würfel schneiden.

Tomaten und Feta auf dem Gemüse verteilen und weitere 5 – 10 Minuten backen.

Dazu: Joghurt-Sauce

Varianten: Zucchini
Aubergine
Oliven