

## Buntes Ofengemüse



### Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Paprika
- 1 Zucchini (mittelgroß)
- 1 Aubergine
- 4 Champignons
- 3 Kartoffeln (große)
- Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin oder Oregano)
- 2 EL Olivenöl

**Arbeitszeit:** ca. 10 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 35 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 45 Minuten

### Buntes Ofengemüse mit Kartoffeln selber machen - so gehts:

1. Wasche zuerst die Aubergine, schneide sie in Stückchen und lege sie zum Entwässern zwischen zwei Lagen Küchenrolle.
2. In der Zwischenzeit wäschst du die Paprika und die Zucchini, schälst die Pilze und Kartoffeln. Schneide das Gemüse in mundgerechte Stückchen.
3. Gib das gesamte Gemüse in eine große Schüssel und mische es mit dem Olivenöl, der gepressten Knoblauchzehe und den Kräutern.

4. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
5. Nimm dir ein tiefes Blech oder eine große Auflaufform und verteile die Gemüsemischung darin. Schiebe das Blech in den Ofen und gare das Ofengemüse für 35 Minuten.  
Möchtest du Tomaten zum Ofengemüse geben, dann tu das erst 10 Minuten vor Ende.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

