

# **Buntes Ofengemüse mit Kartoffeln**

#### Zutaten für 4 Portionen

- 300 g Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 200 g Möhren
- 100 g Champignons
- 1 Aubergine
- 100 g Mini-Tomaten
- 1 rote Zwiebel



#### Für die Marinade:

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL getrocknete Kräuter (z.B. Kräuter der Provence, Thymian oder Rosmarin)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz

### Für den Joghurt-Dip:

- 100 g Naturjoghurt
- 100 g Schmand
- 2 EL Kräuter (Tk-Gartenkräuter, Schnittlauch oder Petersilie)
- ½ TL Salz

**Arbeitszeit:** ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

## **Zubereitung:**

- 1. Wasche das Gemüse, schäle die Zwiebel und die Möhren. Halbiere die Zucchini und die Zwiebel, viertel die Aubergine. Schneide dann alles in Scheiben.
- 2. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in grobe Stücke. Putze und halbiere die



Jenny Böhme - familienkost.de

Champignons.

- 3. Verrühre Olivenöl und Kräuter zu einer Marinade. Presse den Knoblauch hinein. Mische das Gemüse und die Kartoffeln in einer großen Schüssel mit der Marinade. Verteile es dann auf einem mit Backpapier belegtem Blech.
- 4. Backe das Ofengemüse 30 Minuten bei einer Temperatur von 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft). Gib dann die Tomaten dazu und backe sie weitere 5 Minuten mit.
- 5. Verrühre den Joghurt mit Schmand, Kräutern und Salz zu einem leichten Dip.
- 6. Serviere das Ofengemüse mit dem Joghurt-Dip.

Da du die Zutaten selbst wählst, kannst du es auch ganz auf den Geschmack und die Bedürfnisse deiner Familie abstimmen. Würze dein buntes Ofengemüse mild. Dann kann sich am Tisch jeder seinen Teller nach Belieben nachsalzen und verfeinern.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.