



## Ofengemüse, mediterran

Zutaten für 5 Personen:

500 g Kartoffeln, klein  
300 g Fenchel

300 g Zwiebel  
300 g Paprika, gelb  
300 g Zucchini  
300 g Melanzani

300 g Kirschtomaten

raffiniertes Olivenöl  
Rosmarin- & Thymianzweige  
Knoblauch und event. Chilischoten

Salz

Herstellung:

1. Kartoffel waschen und halbieren – event. der Länge nach vierteln.
2. Fenchel zuputzen und achteln.
3. Zwiebel schälen und vierteln.
4. Paprikaschote entkernen, Zucchini und Melanzani waschen schälen, event. halbieren und in ca. 3 cm große Würfel schneiden.
5. Kirschtomaten waschen und halbieren.
6. Kartoffel und Fenchel in einer Auflaufform mit dem Olivenöl vermengen, Rosmarin- und Thymianzweige hinzugeben und bei ca. 200 °C vorgeheizten Backofen schieben.
7. Nach ca. 20 Minuten alles miteinander vermengen, nach weiteren 10 Minuten backen lassen.
8. Zwiebel, Paprika, Zucchini und Melanzani (geschnitten) dazu geben und 20 mitbraten lassen.
9. Alles miteinander vermengen, die Kirschtomaten mit dem gehackten Knoblauch bzw. Chilischoten hinzugeben und 10 Minuten mitbraten lassen.
10. Aus dem Ofen nehmen, erst jetzt salzen und nochmals gut vermengen.

Der Tipp:

Verwende Bio bzw. regionale – fair gehandelte Gemüse – Lebensmittel.