

Mediterranes Ofengemüse für 12 Personen

Zutaten

- 3 Zucchini
- 3 Auberginen
- 4 rote Paprika
- 4 gelbe Paprika
- 3 rote Zwiebeln
- 1 kg kleine Kartoffeln
- 800 g Cherrytomaten
- 3 Knollen Knoblauch
- 120 ml Olivenöl
- 4–5 Zweige Rosmarin
- 5–6 Zweige Thymian
- 2 TL Oregano
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- optional: 200 g schwarze Oliven
- optional zum Servieren:
 - etwas frischer Basilikum
 - 150 g geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Gemüse vorbereiten

- Kartoffeln halbieren.
- Zucchini, Auberginen und Paprika in grobe Stücke schneiden.
- Zwiebeln in Spalten schneiden.
- Knoblauchknollen quer halbieren.
- Cherrytomaten ganz lassen.

2. Würzen

Alles auf 2 große Backbleche verteilen.

Mit:

- Olivenöl
- Rosmarin
- Thymian
- Oregano
- Salz & Pfeffer

gründlich vermengen.

3. Backen

- Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Kartoffeln zuerst ca. 15 Minuten vorgaren.
- Danach restliches Gemüse zufügen.
- Insgesamt etwa 40–50 Minuten rösten.
- Zwischendurch einmal wenden.

Die Cherrytomaten erst in den letzten 15 Minuten zugeben, damit sie nicht zerfallen.