

MEDITERRANES OFENGEMÜSE

Zutaten

- 6 Kartoffeln, festkochend
 - 3 Paprikaschoten, groß
gemischte Farben
 - 2 Zucchini
 - 1 Aubergine
 - 2 Karotten
 - 2 Zwiebeln (oder
entsprechend viele
Schalotten)
 - 2 Lauchzwiebeln
 - 4-6 Tomaten
 - 2 Knoblauchzehen
 - 6 EL Olivenöl
 - 1 TL Oregano
 - 1 TL Thymian
 - 1 TL Rosmarin
 - 2 TL Salz
- etwas schwarzen Pfeffer

2 Ciabatta vom Bäcker eures
Vertrauens



Zubereitung

Das Gemüse zunächst waschen und ggf. putzen.

Aubergine, Zucchini und Karotten in nicht zu dünne Scheiben schneiden (ca 1cm). Zwiebel vierteln und dann in Ringe schneiden.

Kartoffeln und Tomaten halbieren. Paprika vierteln und die Viertel dann jeweils nochmals vierteln.

Das gesamte Gemüse dann in eine Schüssel geben. Das Öl und die Gewürze zugeben und gut mischen.

Ein hohes Backblech mit Backpapier auslegen und das Gemüse darauf geben.

Das Gemüse im Backofen bei 200 °C (oder Umluft: 180 °C) ca. 40 Min. garen.

Das Ofengemüse zusammen mit dem Ciabatta servieren.

