



Ofengemüse mit Baguette

für 10 Personen

ZUTATEN

- 1,5 kg Kartoffeln
- 600 g Zucchini
- 5 Stk. Paprikaschoten
- 20 Stk. Schalotten
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 5 Stk. Zweige Rosmarin
- 10 Stk. Stiele Basilikum
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- 1-2 Stk. Baguette

ZUBEREITUNG

1. Schalotten und Knoblauch schneiden
2. Zucchini und Paprika würfeln, Kartoffeln dritteln
3. Geschnittene Zutaten mit Rosmarin-Nadeln, Salz, Pfeffer und Olivenöl in einer Schüssel mischen
4. Zutaten in eine feuerfeste Form geben und bei 180 Grad Umluft auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten garen
5. Danach mit Olivenöl beträufeln
6. Gemüse leicht abkühlen lassen und Basilikum untermischen



Tipp: Dieses Rezept lässt sich mit jeglichem Gemüse abwandeln, z.B. mit Karotten, Roter Beete oder Tomaten

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!
Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ