



Gemüsespieße aus dem Ofen

für 10 Personen

ZUTATEN

- 5 Zucchini
- 5 Fleischtomaten
- 5 Zwiebeln
- 20 Champignons
- 5 Paprikaschoten
- 10 TL Olivenöl
- 5 EL Paprikapulver
- 5 EL Thymian, getrocknet
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Fleischtomaten aushöhlen und in Stücke schneiden
2. Das restliche Gemüse je nach Größe vierteln oder halbieren
3. Gemüse abwechselnd auf die Spieße stecken
4. Öl mit den Gewürzen mischen und auf das Gemüse pinseln
5. Die Spieße bei 200°C Grad Ober-/Unterhitze in einer feuerfesten Form für ca. 20 Minuten backen



Idee: Hier sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Nehmen Sie das Gemüse, was gerade Saison hat und mischen es bunt auf den Spießen durch.

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



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ