Bramata Ofengemüse von Annabella

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.eatbetter.de/rezepte/grillgemuese-rezept-fuer-den-grill-ofen

2.0 Liter Bouillon (flüssig)	
370 g Datteln	
6.0 dl Rahm	
250 g Sprinz	
2.0 Stück Lorbeerblatt	
2.5 dl Weisswein	
160 g Zwiebel	
1.0 g Peterli	
2.0 Stück Auberginen	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
5.0 cl Olivenöl	
3.0 Stück Tomaten	
3.0 Stück Zucchetti	
150 g Zwiebel	
3.0 Stück Pepperoni	
250 g Kartoffeln	
7.0 EL Butter	

Grillgemüse:
(Kartoffeln waschen und mit Schale ca. 20 Minuten ohne Salzzugabe kochen.)In der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten: Zwiebeln abziehen, halbieren, in dünne Spalten schneiden. Zucchini waschen, putzen, in Scheiben schneiden. Aubergine waschen, putzen, ebenfalls in Scheiben (ca. 0,5 cm Dicke) schneiden. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden. Champignons putzen, halbieren bzw. große Exemplare vierteln. Kirschtomaten waschen, halbieren. Knoblauchzehen abziehen, fein hacken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Olivenöl mit Knoblauch, Petersilie, Rosmarin und Thymian mischen, mit Pfeffer und ein wenig Jodsalz würzen. Das gemischte Gemüse (außer Tomaten) in eine große Schüssel geben, die Kräuter-Marinade darüber geben. Alles mit den Händen gut durchmischen und ca. 30 Minuten in der Marinade ziehen lassen.
4. Schritt
Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen.Wer das Grillgemüse lieber im Backofen zubereiten möchte, kann wie im Rezept beschrieben mit der Zubereitung beginnen und es anschließend bei ca. 200 Grad (180 Grad Umluft) im Backofen ca. 20 Minuten rösten. Dabei mindestens einmal wenden (Vorsicht: Ofen ist heiß!) und gegen Ende noch 1–2 Minuten die Grillfunktion zuschalten.

Bramata:
Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten, Weisswein oder Obstsaft und Bouillon beifügen, aufkochen. Lorbeerblatt und Polenta beifügen, bei kleiner Hitze zugedeckt 20-25 Minuten köcheln. Regelmässig umrühren.

Rahm beifügen, abschmecken, erhitzen.
Butter und Sbrinz unterrühren und servieren.