

Ofen-Gemüse von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Backtrennpapier, Backblech

750 g Paprika	gründlich waschen, vierteln
500 g Rüebli	schälen und längs halbiert in Stücken
500 kg Randen	schälen in 5mm dicken Stängeln
5.0 Stück Tomaten	in Stücke schneiden
300 kg Broccoli	in Stücke schneiden
3.0 Stück Zwiebeln	schälen und in Schnitzen
3.0 Stück Knoblauchzehen	in Scheibchen in eine Schüssel geben.
1.0 g Salz	und wenig Pfeffer darüber streuen.
3.0 EL Öl	Öl darüber geben und das Gemüse damit in der Schüssel mischen.
	Backen: 30 min in der Ofenmitte bei 200 Grad backen.
500 g Crème fraiche	dazu servieren

alternativ können die Kartoffeln auch in Stängeli geschnitten werden. Spätestens dann ist Backpapier auf dem Blech sinnvoll!

Schmeckt auch mit anderen Wintergemüse (verschiedenfarbene Rüebli, Pastinaken,...).