



Ofengemüse

von Florian Peyer

Mengen für 32 Personen

Gewürze: Salz, Ital. Kräutermischung, Thymian, Pfeffer, Oregano, Paprika, Rosmarin

4.8 kg Gemüse nach Wahl	Waschen und in Stücke schneiden (Gurke, Peperoni, Zucchini, Tomaten, Kartoffeln, Rübli, Auberginen, Champignons)
32 Stück Knoblauchzehen	
704 g Zwiebel	rote Zwiebeln 2.5 Stück
3.2 dl Olivenöl	
64 g Kräutermischung	
32 g Salz	Olivenöl mit Gewürzen mischen, über Gemüse verteilen und bei 200 ° ca. 30-40 Min backen.