



Legumbres al horno Ofengemüse

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



		Den Backofen auf 200° vorheizen und ein Gefäss mit Wasser in den Backofen stellen.
2	Gemüsezwiebeln	schälen und vierteln
8	Kartoffeln	schälen und halbieren
4	Karotten	schälen und in 5 cm Streifen schneiden
1	Knollensellerie klein	schälen und in 5 cm Streifen schneiden
6	Tomaten	halbieren oder vierteln
4	Zucchini	schälen und in 5 cm Streifen schneiden
3	Paprikaschoten	halbieren und in Streifen schneiden
1	Knoblauch ganz	schälen und Zehen begeben
2 EL	Olivenöl	Bräter damit einpinseln
		Zwiebeln, Kartoffeln, Karotten und Sellerie hineingeben und 25 Minuten in der Ofenmitte garen
		restliches Gemüse zugeben und
2 EL	Olivenöl	mit 2 EL Olivenöl beträufeln, weitere 25 Minuten garen
4 EL	Olivenöl al Lemon Salz und Pfeffer	mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das fertige Gemüse verteilen