



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

Ofengemüse

6 Personen

Zutaten:

■ 1200g Gemüse nach Belieben (z.B. Sommergemüse: Zucchini, Paprika, Karotten usw.;

Wintergemüse: Kürbis, Rote Beete, Pastinake usw.)

■ Kräuter d. Provence

■ Olivenöl

■ Salz, Pfeffer

So wird es gemacht:

1. Das Gemüse je nach Belieben in Streifen schneiden.
2. In einer Schüssel das Gemüse mit dem Öl und den Kräutern mischen und anschließend auf einem Backblech gleichmäßig verteilen.
3. Für ca. 30 Minuten bei 180° C im Ofen backen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Je härter das Gemüse, desto länger braucht es im Ofen.
4. Anschließend mit Salz und ggf. Pfeffer würzen

