

Backofengemüse mit Kartoffelspalten

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln
- ca. 600 g gemischtes Gemüse (z.B. Paprika, Zucchini, Zwiebel, Fenchel, Möhren)
- 3 EL Öl
- 1 Knoblauchzehe
- Paprika, Salz und Pfeffer
- evtl. Kräuter: z.B. Rosmarin, Basilikum, Thymian
- evtl. 2 EL Balsamessig

Portionen: Das Rezept reicht für 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 min, hängt von Gemüse und Kartoffelsorten ab

Zubereitung:

Kartoffeln gut waschen und mit der Schale in Achtel schneiden. Gemüse klein schneiden. Alles mit Öl, Knoblauch, den Gewürzen und Kräutern in einer Schüssel mischen. Auf ein Blech geben und im vorgeheizten Backofen auf 200 °C ca. 30 min backen. Dabei ein- bis zweimal wenden. Evtl. 5 Min vor Ende der Garzeit das Gemüse mit Essig ablöschen.

Tipp:

Dazu schmeckt ein Joghurt- oder Quark-Dip