

Überbackenes Ofengemüse mit Kartoffeln

Zutaten	(für 2–3 Mahlzeiten)
1	Paprika
1	Zucchini
1	Aubergine
1	Zwiebel (klein)
1	Fenchel
10	Champignons
5	Kartoffeln (mittelgroß)
	Olivenöl/Rapsöl
	Salz, Pfeffer
Nach Bedarf	Knoblauchzehe, Kräuter (Oregano), Balsamico Essig
200 g	Fetakäse/Mozzarella

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Das Gemüse waschen. Den Strunk beim jeweiligen Gemüse entfernen und bei Bedarf schälen. Das Gemüse schneiden. Die Kartoffeln in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2. Das Gemüse und die Kartoffeln auf ein Blech mit Backpapier geben.
3. Aus Öl, Balsamico, Knoblauch (gepresst), Kräutern und Gewürzen eine Marinade mischen und über das Gemüse geben. Den Feta/Mozzarella darüber krümeln.
4. Auf die mittlere Schiene im Ofen schieben und etwa 30 min backen, bis das Gemüse weich ist.

Tipp: Alternativ kann auch Thunfisch oder geräucherter Lachs über das Ofengemüse gegeben werden.

Guten Appetit!