

Anleitung für selbstgemachtes **herbstliches** **Ofengemüse**

Inhalt der Kochtüte:

- Kartoffel
- Paprika
- Möhren
- Zucchini
- Lauch
- Tomate
- Knoblauch
- Zwiebel
- Parmesankäse
- ÖL
- Rosmarin und Thymian

→ Optional, aber sehr zu empfehlen: 😊

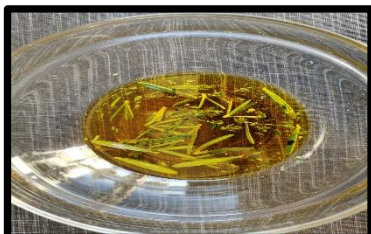
- Honig, angeröstete Pinienkerne und frische oder getrocknete Chilli



- ✓ Das Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- ✓ Alles zusammen auf ein Blech geben



- ✓ Die Blätter vom Rosmarin- und Thymianzweig abzupfen und mit dem Öl vermengen.
- ✓ **Optional: Wer möchte kann jetzt die Chilis in feine Streifen schneiden und mit dem Honig ins Öl geben und alles ordentlich verrühren.**
- ✓ Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Gemüse auf dem Blech richtig vermengen.



- ✓ Danach das marinierte Gemüse im vorgeheizten Backofen ca. 20 – 30 Minuten bei 200 Grad braten, bis alles so knusprig braun ist, wie ihr es gerne habt.



- ✓ Den Parmesan reiben und über das angerichtete Ofengemüse streuen.



Das Ofengemüse eignet sich hervorragend als Beilage zum Grillen oder einfach als vegetarisches Hauptgericht.



GUTEN APPETIT !

