



SOMMERLICHES BACKOFEN-GEMÜSE



Für 4 Personen

ZUTATEN

6 EL Olivenöl
700 g Sommergemüse
(z. B. Salatgurke, Aubergine, Paprika-
schote, Zucchini)
2 rote Zwiebeln
4 junge Knoblauchzehen
200 g kleine, neue Kartoffeln
1 Stängel Oregano
1 Zweig Salbei
1 Zweig Thymian
1 EL Honig
Schalenabrieb von 1 Bio-Zitrone
Salz
frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer
200 g Kirschtomaten

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C CircoTherm-Heißluft® vorheizen. Eine Glaspfanne mit 2 EL Olivenöl austreichen. Gemüse waschen, Gurke schälen. Das gesamte Gemüse in etwa gleich große Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln achteln und Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden, Kartoffeln ungeschält halbieren und zum Gemüse geben.

Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Kräuter, Olivenöl, Honig, Zitronenschalenabrieb, Salz und Pfeffer dazugeben und mischen. Gemüse und Marinade vermengen, auf der Glaspfanne verteilen. 20 Minuten auf Einschubhöhe 3 garen. Halbierete Kirschtomaten dazugeben, weitere 20 Min. garen. Kartoffeln sollten weich sein.

Passt perfekt zum Roastbeef mit Chimichurri-Salsa.