

Sommergemüse vom Blech

aus: Kraut & Rüben 8 / 2000

Zutaten für 4 Portionen (1 Blech)

2 kg Gemüse, z. B. 14 – 16 kleine Kartoffeln
2 rote Paprikaschoten
1 kleinere Aubergine
2 Zucchini
2 weiße Zwiebeln
1 gehäufter TL Kräutersalz
4 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Kartoffeln schälen und über Kreuz einschneiden. Zucchini längs halbieren, Paprikaschoten und Aubergine längs vierteln, dann in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen ebenfalls scheideln.

In einer Schüssel Gemüse mit Kräutersalz, Olivenöl und Pfeffer vermischen. Gemüse in einer geölten Fettpfanne (Backblech mit hochgezogenem Rand) verteilen und **bei 230° C** auf mittlerer Schiene **35 Minuten** backen.

Dazu schmecken Tzatziki, kalte Tomatensauce oder Chutney.

Anmerkung: Wir haben zuerst die Kartoffeln in der Ölmischung geschwenkt und ihnen 10 Minuten Vorlauf im Backofen gegeben. Währenddessen das restliche Gemüse bearbeiten und auch in der Ölmischung schwenken. Nach den 10 Minuten aufs Blech geben und zuende backen. (So hat das Gemüse mehr Biss und die Kartoffeln sind gut gar.)

