

# Ofengemüse

## Zutaten für 6 bis 8 Personen

- 1 große Süßkartoffel
- 2 Gemüsezwiebeln
- 1 Schale Champignons
- 2 Auberginen
- 2 Zucchini
- 2-3 Mohrrüben
- 4 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- Rosmarin- und Thymianzweige, Salbeiblätter
- Olivenöl

## Zubereitung:

Die Süßkartoffel, die Gemüsezwiebeln und die Champignons je nach Größe vierteln oder achteln. Auberginen und Zucchini in etwas dickere Scheiben zerteilen. Die Mohrrüben in feine Streifen schneiden, da sie sonst zu hart bleiben. Knoblauchzehen mit dem Messer andrücken. Alles zusammen in eine große Schüssel legen, mit Salz, Pfeffer, den Rosmarin- und Thymianzweigen sowie den Salbeiblättern und dem Olivenöl vermischen und einige Stunden durchziehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und das Gemüse darauf verteilen. Das Ganze in den Ofen schieben und 20 Minuten garen lassen. Wenn man sich gut mit dem Griller anspricht, steht das Gemüse gemeinsam mit Fleisch oder Wurst auf dem Tisch.

