

# Ofengemüse mit Kürbis

## Zutaten:

1 Kürbis

Hokkaido, Sweet Dumpling  
oder Butternuss (geschält)

1 Zwiebel

5 mittelgroße Kartoffeln

200 g Tomaten

1 Zucchini oder Aubergine

Öl nach belieben

Rosmarin, Thymian, Oregano  
Frisch oder getrocknet

Salz

## Zubereitung:

Das Gemüse waschen.

Kürbis Halbieren und die Kerne  
entfernen. Anschließend in

Spalten schneiden. Kartoffeln,

Zwiebeln und Zucchini oder

Aubergine in Scheiben schneiden.

Alles in eine große Schüssel

geben und mit Öl, Salz und

Kräutern gut vermengen.

Danach in eine große Auflaufform

oder auf ein geöltes Backblech

geben. Tomaten in Scheiben

schneiden und darauf verteilen.

In den vorgeheizten Backofen bei

180°C ca. 30 bis 45 Minuten

backen. Gegebenenfalls das

Gemüse ein- bis zweimal

vermengen.

Dazu passt ein leckerer

Kräuterquark oder ein frischer

Dipp.

Guten Appetit



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra  
Telefon: 015755179088 | E-mail: [info@obsthof-grossmonra.de](mailto:info@obsthof-grossmonra.de)