

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 Kölleda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de