

GEMÜSE AL FORNO

REZEPT FÜR

4-6 



ZUBEREITUNGSZEIT
15 min



KOCH-/BACKZEIT
ca. 50 min

ZUTATEN

- ½ Sellerieknolle
- 1 Aubergine
- 1 kleiner Blumenkohl
- 2 Zucchini
- 2 Süsskartoffeln
- 10-12 Stück Cherry Tomaten
- 2 rote Chili
- 1 Zitrone
- 4 Zweige Oregano
- 1 Knoblauchknolle
- 2 grosse Schalotten
- 2 El Zitronen Olivenöl
- 100 g Feta Käse
- Salz, grob gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1**
Eine eher flache Backform mit Backpapier XL belegen.
- 2**
Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.
- 3**
Dann die Sellerieknolle schälen und in grobe Stücke schneiden.
- 4**
Süsskartoffeln gut abwaschen und schälen.
- 5**
Zucchini in Ringe und die Aubergine in mittel-grosse Stücke schneiden.
- 6**
Schalotten schälen und vierteln.
- 7**
Knoblauchknolle ungeschält halbieren.
- 8**
Das geschnittene Gemüse, Cherry Tomaten und die Blumenkohlrischen auf dem Backpapier verteilen.
- 9**
Chili in Ringe schneiden und Oreganozweige über das Gemüse streuen.
- 10**
Zitrone vierteln und auf das Gemüse legen.
- 11**
Alles mit Zitronen Olivenöl beträufeln und mit grobem Salz und Pfeffer betreuen.
- 12**
Das Backblech mit Alufolie bedecken und im Backofen ca. 35 Minuten backen.
- 13**
Nach 35 Minuten, den Feta Käse grob zerbröseln und auf das Gemüse streuen.
- 14**
Backofen auf Oberhitze einstellen und ohne Alufolie das Gemüse noch weitere ca. 15 Minuten backen.
- 15**
Saft der gebackenen Zitrone auf das Gemüse pressen und sofort servieren.