

Weinempfehlung:

Das Gemüse vom Blech strotzt geradezu vor Vitalität und Knackigkeit. Es vereint verschiedenste gemüsige Noten. Am intensivsten zu schmecken sind die Paprika. Ein unbeschwerter, leichter Sauvignon Blanc, der oft einen Paprikaton hat, eignet sich als unkomplizierter Begleiter. Probieren Sie den Sauvignon Blanc vom Weingut Dr. Unger in Furth (A).

Gemüse vom Blech

Paprika vierteln, Trennhäute und Samen entfernen, die Viertel schräg halbieren. Auberginen längs halbieren und schräg in 5 mm dicke Halbmonde schneiden. Die Zucchini schräg in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen in Scheiben schneiden; alles auf dem Blech verteilen. Nadeln von den Rosmarinzweigen abzupfen und über das Gemüse streuen. Gemüse würzen und Olivenöl darüber verteilen, mit einer Bratenschaufel alles gründlich mischen.

Kleine Kartoffeln waschen. Fenchel achteln und zusammen mit den Kartoffeln blanchieren. (im Dampfgarer bei 100 °C 3 Minuten).

Bei den Bundzwiebeln das Grün wegschneiden, weiße Teile halbieren. Kartoffeln, Fenchel und Bundzwiebeln auf dem zweiten Backblech verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Blättchen von den Thymianzweigen über das Gemüse zupfen und die Salbeiblätter fein schneiden und über das Gemüse verteilen. Olivenöl darüber träufeln.

Während des Backens das Gemüse 2- bis 3-mal mit einer Bratenschaufel wenden.

Tipp:

So gebackenes Gemüse schmeckt wunderbar zu Gegrilltem oder mit einem Topfen-Dip als Hauptgericht. Zum Warmhalten einfach mit einem zweiten Blech oder Alufolie bedecken.

**Backofen**

Einstellung	Heißluft
Temperatur/Zeit	180 °C/30 – 35 Min.
Einschubhöhe	1. und 3. Ebene von unten

>> Zutaten für 8-10 Portionen

300 g roter Paprika
300 g gelber Paprika
300 g Auberginen
350 g Zucchini
200 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Rosmarinzweig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
150 ml feinstes Olivenöl

24 kleine, neue Kartoffeln
1 großer Fenchel
6 Bundzwiebeln

2 Thymianzweige
2 – 3 Salbeiblätter
50 ml feinstes Olivenöl