



Ofengemüse (Für 4 Personen)

Zutaten:

- 500 g Möhren
- 200 g Zucchini
- 300 g Aubergine
- 200 g rote Zwiebeln
- 200 g Champignons
- 300 g Fenchel
- 6 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Kräuter der Provence
- Petersilie

Zubereitung:

Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Zucchini und Aubergine waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden. Champignons putzen und halbieren. Den Fenchel waschen, putzen und vierteln, den Strunk herausschneiden und die Viertel in Streifen schneiden.

Das Gemüse mit dem Öl vermischen, salzen, pfeffern und mit den Kräutern der Provence mischen. Alles in einer Auflaufform oder auf einem Blech verteilen. Alles ca. 30-35 min im Ofen bei 200° C garen.