

Ofengemüse mit Kartoffeln

Für 6 Personen:

700 g Kartoffeln	1 Stange Lauch	4 Karotten
1 grüne Paprika	1 gelbe Paprika	10 mittelgroße Tomaten
6 Knoblauchzehen	5 rote Zwiebeln	6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	2 EL gerebelten Majoran	1 Bund frische Petersilie

Den Backofen auf 150°C (Umluft) vorheizen.

Die Kartoffeln, Zwiebeln schälen und halbieren; Knoblauch schälen.

Die Karotten schälen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

Die Paprika waschen und in große Stücke schneiden.

Vom Lauch die äußere Haut entfernen und in rund 5 cm lange Stücke schneiden.

Alles zusammen mit den Tomaten in eine große Schüssel geben und das Olivenöl drüber geben.

Mit Majoran würzen und vermischen; mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Auflaufform für 60-75 min. im vorgeheizten Backofen garen.

Beim Servieren mit gehackter frischer Petersilie bestreuen.

Matthias Würfl am 04. Mai 2022