

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 Oregano	1 Bund frische Petersilie

Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln, Zwiebeln schälen und halbieren. Den Knoblauch schälen und zerdrücken. Die Karotten schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden.

Die Paprika waschen und in große Stücke schneiden. Die Tomaten würfeln.

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

Alles in eine große Schüssel geben, mit Olivenöl beträufeln, mit Oregano, Salz, Pfeffer würzen und vermischen.

In einer Auflaufform für 60-75 min. garen.

Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie garnieren.

NN am 19. April 2022