

Gemüse vom Blech

Caritas-Altenheim St. Josef, Nürnberg-Langwasser

Zutaten

1 Paprikaschote
½ Aubergine
1 Karotte
1 Zucchini
1 kleine Zwiebel
500 g Kartoffeln
3 - 4 EL Olivenöl
Kräutersalz, Thymian, Basilikum, Pfeffer

Zubereitung

Gemüse waschen, putzen, Paprika vierteln, Karotten schälen, in ca. 4 cm große Stücke schneiden, Aubergine, Zucchini in 1 cm halbe Scheiben schneiden, Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden, Kartoffeln schälen, grob würfeln.

Das gesamte Gemüse auf ein Blech geben und vermischen, Gewürze und Olivenöl über dem Gemüse verteilen. In den Ofen schieben.

Garzeit

Heißluft: 180°C
30 Minuten

Tipp

Gute Beilage zu Fleisch oder zu Gegrilltem.