

Herbst-Ofengemüse

Herbst-Ofengemüse

Zutaten für 12 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Menu: [15.11.2023](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Zutaten für 12 Personen:

1200 g Gemüse (Kartoffeln, Kohlrabi, Randen oder Rüebli)

600 g Kürbis (z.B. oranger Knirps)

3 Stk Rote Zwiebeln

12 EL Olivenöl

Bund Petersilie u/o Schnittlauch Salz und Pfeffer

1 Rolle Backpapier

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 ° C vorheizen. In der Zwischenzeit das Gemüse waschen, rüsten und in etwa gleich grosse Scheiben schneiden.
2. Petersilie und Schnittlauch in ca. 1-2cm lange Stückchen schneiden
3. Alles ausser den Kürbisschnitzen in eine Schüssel geben, mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.
4. Gemüse und Kartoffel auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und ca. 15 Minuten in der Mitte des Backofens backen.
5. Anschliessend die Kürbisschnitze mit dem restlichen Öl in der Schüssel mischen, würzen und über das Gemüse verteilen und nochmals 15 Minuten fertig backen