

Bremers Ofengemüse

Zutaten:

- 120 ml Olivenöl
- 3 EL Balsamico
- 3 Knoblauchzehen
- 2 TL Oregano getrocknet
- 1 1/2 Handvoll Rosmarin
- 2 Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 150 g Pilze
- 2 Schalotten
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Ofen auf 200 Grad Ober/ Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen
2. Öl, Balsamico, Knoblauch, Oregano und eine Handvoll Rosmarin mit einem Mixer mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken
3. Paprika, Aubergine und Zucchini waschen und in mundgerechte Stücke schneiden, Pilze putzen und vierteln, Schalotten schälen und vierteln
4. Gemüse mit Marinade vermischen und auf dem Backblech verteilen, mit restlichem Rosmarin bestreuen
5. 15 Minuten backen, Ofen ausstellen und weitere 60 Minuten im heißen Ofen stehen lassen.