

Gemüse vom Blech bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg kleine Kartoffeln, 2 Paprika, 1 Aubergine, 2 Zucchini, 2 Zwiebeln, 3 Möhren, 1 Teelöffel Kräutersalz (gehäuft), 5-6 Esslöffel Olivenöl, Thymian (getrocknet), Basilikum (getrocknet), Pfeffer aus der Mühle, Knoblauchpulver, 1 Päckchen Fetakäse.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 230° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Falls erwünscht, kann man das tiefe Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Kartoffeln schälen und vierteln. Ungeschälte Zucchini und geschälte Möhren in 4 cm lange Stifte schneiden. Paprika und Aubergine vierteln, dann in Stücke schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden. Alles in eine große Schüssel geben, mit Kräutersalz, Olivenöl und den Gewürzen vermischen und anschließend auf das tiefe Backblech geben. Im Backofen - mittl. Schiene - ca. 35 - 45 Minuten backen. Ab und zu mit einem Pfannenwender vorsichtig umrühren.

Feta würfeln und 10 Minuten vor Ende der Backzeit über das Gemüse geben.