

Rezept von Brigitta und Gerhard Netta Mediterranes Ofengemüse

 [swffernsehen.de/rezept-von-brigitta-und-gerhard-netta-mediterranes-ofengemuese/-/id=2798/did=17282768/nid=2798/1hira3x/index.html](https://www.swffernsehen.de/rezept-von-brigitta-und-gerhard-netta-mediterranes-ofengemuese/-/id=2798/did=17282768/nid=2798/1hira3x/index.html)

Mein Garten, Dein Garten - Folge 3

Koch/Köchin:

Rezepte von Brigitta & Gerhard Netta aus Koblenz

Einkaufsliste:

1 kg Tomaten (möglichst abwechslungsreich in Größe, Form, Farbe und Aroma, z.B. Gelbe Ananas, Coer de Boef, Kirschtomaten, Cumato in gelb, schwarz, braun, getigerte usw.)

je 1 - 2 kleine grüne und gelbe Zucchini

2 Paprika, gerne verschiedene Farben

1 Aubergine

6 – 8 EL Olivenöl

4 mittelgroße Knoblauchzehen

1 Strauß frische Kräuter: Petersilie, Thymian, Minze, Liebstöckel, Basilikum, Bibernelle, wenige Rosmarin- und Lavendelblätter

2 Zitronen

6 – 8 Zweige Rosmarin

Zubereitung:

Das Gemüse in mundgerechte Stücke zerschneiden und in eine große Auflaufform geben. Den Knoblauch zerdrücken und mit dem Öl vermischen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Über das Gemüse geben und gut wenden, bis alles mit Öl und Knoblauch benetzt ist. Die Hälfte der Rosmarinzweige auf das Gemüse legen und bei 170° Umluft ca. 20 – 30 Minuten im Ofen garen. Gegen Ende ab und zu kontrollieren, der Auflauf muss köcheln und das Gemüse muss glasig sein, soll aber nicht zusammenfallen. Die Kräuter mit dem Wiegemesser fein hacken, mit dem Saft der Zitronen mischen und über dem Auflauf verteilen, nochmal ein paar Minuten im Ofen wärmen. Vor dem Servieren die Rosmarinzweige gegen frische austauschen.