



Gebackenes Gemüse

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

- 2 Fenchel
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Zucchini
- 1 Rinde, klein, roh
- 1 Sellerie, klein
- 2 Karotten
- 6 Champignons
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Fenchel und Zwiebel längs achteln. Zucchini, Rinde, Sellerie und Karotten rüsten und in grosse Stücke schneiden. Champignons rüsten und vierteln.

Gesamtes Gemüse ausser der Rinde mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren und auf dem mit Backpapier belegten Kuchenblech verteilen. Rinde am Schluss separat marinieren und ebenfalls auf das Blech geben. Kuchenblech in den kalten Garraum schieben. Backen.

Heissluft feucht 220 °C während 30 Min.

Zubehör

- Kuchenblech

