



## Frisches Blechgemüse / Gemüse nach Saison

### Zutaten für Grundrezept: Gemüseauswahl frei nach Saison

3 Stangen Lauch  
9 Möhren  
6 rote Zwiebel  
3 rote Paprikaschoten  
3 gelbe Paprikaschoten  
3 Zucchini  
2 Fenchel  
600 g Kirschtomaten

9 EL Olivenöl

6 - 9 Zweige frischer Thymian  
6 - 9 Zweige frischer Rosmarin

gemahlener, schwarzer Pfeffer  
Meersalz

### Zubereitung

Lauch waschen, putzen, in Ringe schneiden.

Möhren schälen, putzen, der Länge nach halbieren und anschließend vierteln.

Möhrenviertel dann in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.

Rote Zwiebeln abziehen und in dicke Streifen schneiden.

Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in mundgerechte Stücke schneiden.

Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und anschließend in Scheiben schneiden.

Das geschnittene Gemüse in einer Schüssel gut mit dem Olivenöl vermischen, Kräuterzweige unterheben und alles gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten tiefen Backblech verteilen.

Mit Pfeffer und etwas Meersalz würzen.

Im Ofen 25-30 Minuten backen.

Kirschtomaten waschen und 10 Minuten vor Ende der Backzeit unter das Gemüse heben, fertig backen.