

Gebackenes Ofengemüse

Zutaten (für 4 Personen):

½ Hokkaido-Kürbis
2 große Süß-Kartoffeln
2 Paprika
4 mehlig kochende Kartoffeln
2 Zwiebeln/Schalotten
1 Knolle Knoblauch
1-2 Chilischoten
2 EL Chilisaucе
Olivenöl
Fleur de Sêl
Etwas Piment d`Espelette oder
Paprika/Pfeffer



- Kürbis putzen, Fruchtfleisch in ca. 2 cm dicke Spalten schneiden,
- Süß-Kartoffeln schälen und ebenfalls in Spalten schneiden,
- Mehlig kochende Kartoffeln ankochen, pellen und in Spalten schneiden,
- Paprika halbieren Kerngehäuse ausschneiden und Spalten schneiden,
- Knoblauchknolle quer halbieren,
- Chilischoten längshalbieren,
- Süß-Kartoffeln mit 1 Esslöffel Öl vermischen zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprikastücke u. Chilistücke auf ein Blech mit Backpapier geben,
- Ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen auf Mittelschiene backen (normal 220 Grad/ Umluft 200 Grad),
- Anschließend Kürbisspalten und Kartoffelspalten mit Öl beträufeln, alles nochmal durchmischen und weitere 25 -30 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Zwischendurch ab und zu wenden,
- Abschließend die Chilisaucе mit 1-2 EL Öl vermischen und über das warme Gemüse träufeln,
- Mit Fleur de Sêl und Piment d`Espelette oder Pfeffer oder Chiliflocken bestreuen und servieren.

Für Fleisch/Wurstesser: 1 -2 Cabanossi in kleine Stücke schneiden und von Anfang an dazulegen.

Guten Appetit!

