

Unsere Bordküche

Ofengemüse mit Olivensauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

12 kleine Kartoffeln
2 Auberginen
4 kleinere Zucchini
300 g Champignons
4 mittlere Zwiebeln
2 Rosmarinzweige
4 Knoblauchzehen
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 dl Olivenöl

Für die Sauce:
100 g grüne Oliven entsteint
1 Bund Petersilie
2 Becher saurer Halbrahm
4 Esslöffel Mayonnaise

Kartoffeln gründlich waschen und waagrecht halbieren. Auberginen waschen und in Scheiben schneiden. Stielansatz der Zucchini entfernen und ungeschält der Länge nach in Scheiben schneiden. Champignons rüsten und halbieren. Zwiebel schälen und vierteln. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Das Gemüse mit dem Knoblauch und dem Rosmarin in eine Gratinform (oder geeignete Pfanne) geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, grosszügig mit Olivenöl beträufeln. Das Gemüse im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen während 45 Minuten backen; nach 25 Minuten wenden.

Sauce: Oliven fein hacken, ebenfalls die Petersilie. Saurer Halbrahm, Mayonnaise, Salz und Pfeffer verrühren. Oliven und Petersilie untermischen. Die Sauce separat zum Gemüse servieren. Frisches Brot schmeckt ausgezeichnet dazu.

Folgende Zutaten sind auf der Proviant- und Einkaufsliste nicht aufgeführt und müssen zusätzlich eingekauft werden:

- | | OK |
|--------------------------------|--------------------------|
| • Kartoffeln | <input type="checkbox"/> |
| • Auberginen | <input type="checkbox"/> |
| • Zucchini | <input type="checkbox"/> |
| • Champignons | <input type="checkbox"/> |
| • Zwiebeln | <input type="checkbox"/> |
| • Rosmarin | <input type="checkbox"/> |
| • Petersilie | <input type="checkbox"/> |
| • saurer Halbrahm | <input type="checkbox"/> |
| • Knoblauch | <input type="checkbox"/> |
| • allenfalls schwarzer Pfeffer | <input type="checkbox"/> |
| • grüne Oliven entsteint | <input type="checkbox"/> |