

Ofengemüse

Das Ofengemüse dient als Grundlage für die [Kürbissuppe](#), es schmeckt aber so gut dass man es als Beilage oder auch als Hauptspeise nehmen kann.

Zutaten:

- ca. 850 g Kürbis (z.B. Hokkaido)
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 6 mittelgroße Tomaten (BG 0+AB)
- alternativ für BG A: 3 mittelgroße Zucchini, 2 Eßl. frischer Zitronensaft
- alternativ für BG B: 4 Paprika (rot, gelb oder gemischt)
- 4 Eßl. Olivenöl
- 4 Zweige Rosmarin
- Salz, [falscher Pfeffer](#)

Kürbis grob schneiden, Zwiebel vierteln, Tomaten vierteln (BG A Zucchini grob schneiden, BG B Paprika in streifen schneiden), Knoblauchzehen halbieren. Den Backofen auf 200° Umluft (220° Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Gemüse in einer Auflaufform verteilen, die Rosmarienzweige darüber legen. Das Olivenöl (BG A mit dem Zitronensaft vermischen) über das Gemüse geben, mit Salz und [falschem Pfeffer](#) würzen. Ca. 50 Minuten im Backofen rösten.

Ergibt etwa 6 Portionen als Beilage, 3 Portionen als Hauptspeise.

