



Beilage beim Grillieren

Ofengemüse griechische Art

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 Stück	Kartoffeln (oder mehr), wenn möglich neue Kartoffeln, ungeschält, gereinigt, und längs halbiert
1 Stück	Peperoni rot, gevierteilt, Strunk, Weisses und Kerne entfernt
1 Stück	Peperoni gelb (oder grün) gevierteilt, Strunk, Weisses und Kerne entfernt
2 Stück	Zwiebeln, geschält und quer halbiert
1 Stück	Zucchetti, in 2 cm dicke Scheiben schneiden
8 Stück	Champignons braun, möglichst grosse, geputzt
8 Zehen	Knoblauch, ungeschält
1 Stück	Knollensellerie, klein, gerüstet und gevierteilt
2 Stück	Karotten, gross, geschält und quer halbiert

Für die Marinade:

3 Stück	Zitronen, mittlere, Saft auspressen
1,5 dl	Olivenöl, kalt gepresst
1/3 oder 1/2	Peperoncino, längst halbiert, Kerne entfernt, in Stücke geschnitten
1 Bund	Basilikum (Blätter von zwei Zweigen in Streifen schneiden für die spätere Dekoration der Kartoffeln). Die Blätter der restlichen Zweige abzupfen.
1/2 Bund	Thymian, Blättchen abzupfen (oder 1 TL Thymian getrocknet)
1/3 Bund	Oregano, Blättchen abzupfen (oder 1 TL Oregano getrocknet)
1 TL	Paprika, scharf
1 TL	Aromat
1 TL	Salz
1/2 TL	Pfeffer aus der Mühle
3 Zehen	Knoblauch, geschält, grob zerstückelt

Zubereitung:

Backofen Den Backofen auf 220 Grad vorheizen

Marinade: Das Olivenöl sowie sämtliche Zutaten (ausgenommen den Zitronensaft) im Mixer zu einer Marinade mixen (geht auch in einem hohen Mixbecher mit einem Handmixer). So lange mixen, bis sämtliche Zutaten fein zerstückelt sind und in der Marinade integriert sind.
Olivenöl sowie sämtliche Zutaten (ohne Zitronensaft)

Zitronensaft Den Zitronensaft in die Marinade geben und erneut mixen.

Gemüse: Kartoffeln, Peperoni, Zwiebeln, Champignons, Sellerie, Knoblauchzehen, Karotten, Zucchetti Sämtliche Gemüsestücke, die Pilze sowie die Knoblauchzehen (gemäss der obigen Zutatenliste) auf einem rechteckigen Backblech gefällig verteilen (Kartoffeln und Zwiebelhälften mit der Schnittfläche nach oben) und mit der Marinade (Pinsel) grosszügig einpinseln. Lediglich die Knoblauchzehen nicht marinieren.

Im Backofen (mittlere Schiene) während rund 90 Minuten backen. Das Blech jeweils nach 20-30 Minuten aus dem Backofen nehmen und erneut mit der Marinade einpinseln. Die Kartoffeln vor dem Servieren mit den in Streifen geschnittenen Basilikum dekorieren.

Tipp:

- Das Blech – nach der Backzeit – heiss aus dem Ofen auf den Tisch stellen
- Es lassen sich auch andere Gemüsesorten (Z.B. Blumenkohl, Kohlrabi, etc.) verwenden
- Bei den Kartoffel- und Zwiebelhälften die Rundung (unten) flach schneiden.
- Sollte das Gemüse zu schnell braun werden, mit einer Alu-Folie abdecken.
- Kontrollieren Sie (ab ca. 60 Minuten) ob die Kartoffeln gar (weich) sind. Mit einem spitzen Messer einstechen.