

# Herbstliches Ofengemüse

Zutaten für ein Backblech:

1 mittlerer Hokkaido-Kürbis

ca. 600 g Kartoffeln

wer möchte, gibt noch eine Gemüsezwiebel dazu

2-3 Knoblauchzehen

Olivenöl

Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence



Zubereitung:

Den Kürbis waschen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. In Würfel schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls waschen und vierteln oder achteln. Alles in eine große Schüssel geben. Gemüsezwiebeln in Ringe schneiden und dazu geben. Den Knoblauch pressen und gut unter das Gemüse verteilen.

Mit Salz, Pfeffer Kräutern der Provence würzen und alles gut unterrühren. Etwas Olivenöl über das Gemüse geben. Danach alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gut verteilen.

Bei 180° ca. 20 Minuten im Ofen garen.



wünscht guten Appetit!

