

# Gemüse Gewürz

mediterran



## Rezept: Ofen/Grillgemüse

Zutaten Für 4 Personen (als Hauptgericht)

- 2 kleine Zucchini
- 1 Aubergine
- 3 Paprika (gelb, rot, grün)
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Fenchelknolle
- 1 große Süßkartoffel
- 2 Stangen Staudensellerie
- 100 ml Olivenöl
- 3 TL Mediterranes Gemüsegewürz
- Salz / Fleur de Sel

- 1** Gemüse waschen und in jeweils 2 x 2 cm große Stücke schneiden.
- 2** Das mediterrane Gemüsegewürz aus dem Dortmunder Pöttken in das Olivenöl geben.
- 3** Das klein geschnittene Gemüse in einer großen Schüssel mit der Gewürzmarinade übergießen und gründlich vermengen. Das marinierte Gemüse für ca. 1 Std ziehen lassen. Danach das Gemüse auf einem Backblech verteilen und bei 200 °C im Backofen (180 °C bei Umluft) für ca. 30 min garen. Vor dem Servieren mit Salz abschmecken.
- 4** Als Serviervorschlag: mit etwas Frühlingsquark und ein paar Scheiben Baguette servieren.

Serviervorschlag

Weitere Rezepte & Informationen auf [www.dortmunder-poettken.de](http://www.dortmunder-poettken.de)