

Raffiniertes Ofengemüse



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten:

- MEGGLE Kräuter-Butter
- 800 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 2 kleine Zucchini
- 1 Aubergine
- 2 Gelbe Paprika
- Rosmarinzweig, Basilikumblätter zum Garnieren
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Den Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit einem kleinen Messer blättrig einschneiden (nicht durchschneiden). Sie sollten an der Unterseite noch zusammenhängen. Anschließend ein wenig salzen, die MEGGLE Kräuter-Butter darauf verteilen und für ca. 30-35 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Die Zucchini der Länge nach ebenfalls in kleinen Abständen einschneiden. Dabei darauf achten, dass die Zucchini nicht komplett bis zum Strunk eingeschnitten wird, da sie sonst auseinanderfallen würde.

Nun die Aubergine in Scheiben, die Paprikas in grobe Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gefächerte Zucchini nun mit den Paprika- und Auberginenstückchen füllen und jeweils dünne Flocken von der MEGGLE Kräuter-Butter mit dazu legen.

Die gefüllten Zucchini kommen nun für ca. 25-30 Minuten zu den Fächerkartoffeln in den Backofen.

Am Ende die Kartoffel- und Zucchini-Fächer mit Salz und Pfeffer würzen, etwas MEGGLE Kräuter-Butter darauf schmelzen lassen und mit Rosmarinzweig bzw. Basilikumblättern garnieren.