

## Sommergemüse aus dem Ofen mit viel Knoblauch

**Zutaten:** (3 – 4 Personen)

1 mittlere Aubergine  
3 mittlere Zucchini  
2 rote Peperoni  
3 Frühlingszwiebeln  
ca. 7 Knoblauchzehen, ungeschält  
Olivenöl von guter Qualität  
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Aubergine und Zucchini in grobe Würfel schneiden. Die Peperoni entkernen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Das Grün der Frühlingszwiebel etwas zurückstutzen und dann die Zwiebeln je nach Grösse längs halbieren oder vierteln.

Ein Backblech mit einem Backtrennpapier belegen und das Gemüse und die ungeschälten Knoblauchzehen auf dem Blech verteilen. Das Gemüse grosszügig salzen und ebenso grosszügig mit Olivenöl beträufeln. Das Gemüse mit den Händen gut mischen, bis die Gemüsestücke gleichmässig mit einem feinen Olivenöl-Film überzogen sind.

Das Blech in den auf ca. 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Nach ca. 20 Minuten das Gemüse wenden und nochmals zurück in den Ofen geben, bis es schön weich ist.

Vor dem Servieren frisch gemahlene schwarze Pfeffer darüber streuen und allenfalls noch etwas nachsalzen.

### **Reichhaltige Variante:**

Halbieren oder vierteln Sie kleine Kartoffeln und geben Sie die Kartoffel-Schnitze (nach Belieben mit Schale) zum Gemüse und backen Sie beides zusammen wie oben beschrieben.