

### **Mediterranes Ofengemüse:**

Kartoffeln, Zucchini, Aubergine und Co. sind bereits alleine eine leckere Beilage. Egal ob zu Grillgut oder anderen Gerichten. Kombiniert man sie gemeinsam mit mediterranen Gewürzen, so ergeben sie eine ausgesprochen leckere Mischung, da ihre Geschmacksaromen sehr gut zueinander passen. Während Ihr draußen also den Grill anheizt, könnt Ihr die Beilage bequem im Omnia zubereiten.



### **Zutaten für 2-3 Personen als Beilage:**

5 Kartoffeln  
1 kl Zucchini ( sonst 1/2)  
1 kl Aubergine (sonst 1/2)  
6 Schalotten  
1 Paprika  
Öl  
Salz, Pfeffer Paprika, Oregano, Basilikum

1. Gemüse waschen
2. Kartoffeln vierteln
3. Zucchini, Aubergine und Paprika in Stifte schneiden
4. Schalotten vierteln
5. Gemüse in eine große Schüssel geben, mit Öl beträufeln, mit den Kräutern würzen, alles gut vermengen und 20-30 Minuten durchziehen lassen
6. Gemüse nochmals miteinander vermengen und in den Omnia schichten
7. Omnia 10 Minuten auf voller Flamme köcheln lassen, anschließend 40-50 Minuten auf mittlerer Flamme

Am längsten brauchen die Kartoffeln, bis sie durch sind, von daher sollte sich die Kochzeit an der Bissfestigkeit der Kartoffeln orientieren.

Das Ofengemüse eignet sich sehr gut als Beilage zu Geflügelgerichten, kann allerdings auch mit einem Salat als vegetarisches Gericht alleine gegessen werden.

Schaut Euch auch meinen Rezeptvorschlag mit dem überbackenen Hähnchenfilet an. Wir essen diese Kombi sehr gerne, auch wenn es auf dem Herd sehr eng wird.