

Sommergemüse vom Blech

Sommer

4 Portionen

Zutaten

500 g Zucchini
 500 g Möhren
 500 g gelbe Paprika
 5 Frühlingszwiebeln
 4 EL Olivenöl
 1 Pr. Zimt
 Zitronensaft
 Evt. 100 g Feta
 Jodsalz, Pfeffer

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Das Gemüse in 10 cm lange Streifen schneiden, die Zucchini etwas dicker lassen als Möhren und Paprika.
3. Das Gemüse mit Öl, Zimt und Zitronensaft mischen, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech gleichmäßig verteilen und 30-35 Minuten im vorgeheiztem Ofen backen.
4. Den Feta reiben. 10 Minuten vor Ende der Backzeit das Gemüse damit bestreuen. Mit Jodsalz und Pfeffer würzen.

Backzeit: 30- 35 Minuten

✓ **Dazu passt:** Couscous oder Bulgur (200g) oder Nudeln (400g).