



# Vegan Challenge Januar 2015

## Rezept 18 für Donnerstag, 29.01.2015

### Provencalisches Ofengemüse

Für 4 Portionen; Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden

2 Scheiben Toastbrot

¼ Bund Thymian, 1 kleiner Zweig Rosmarin, ½ Bund glatte Petersilie

(oder 2 x Kräuter der Provence aus der Tiefkühltruhe oder einen Esslöffel getrocknete Kräuter der Provence und ½ Bund glatte Petersilie)

2 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

frisch gemahlene Pfeffer

1 kg Kartoffel

2 Lorbeerblätter, in je 4 Teile zerbrochen

Salz

400g Champignons

3 rote Paprikaschoten

2 mittelgroße Zucchini

Beilage: Kräftiges Landbrot und schwarze Oliven

Kartoffeln schälen, abspülen und in Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben mit Lorbeerblättern und 2 EL Öl und Salz vermischen und in die Fettpfanne geben. Alles im vorgeheizten Ofen für 40 Minuten bei 150°, Umluft 125°, braten.

Die Rinde vom Toastbrot abschneiden. Restliches Brot fein zerbröseln.

Thymianblättchen von den Stielen zupfen, Rosmarinnadeln abstreifen; beides fein hacken. Petersilie abspülen, trocken tupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Knoblauch und Kräuter in 2 EL Öl vermischen und beiseite stellen.

Jetzt das Gemüse putzen: Champignons trocken abreiben, Stielenden abschneiden, große Exemplare halbieren. Paprikaschoten halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Zucchini halbieren und in Scheiben schneiden. Gemüse mit der Kräutermischung vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fettpfanne aus dem Backofen heben und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen. Gemüse mit den Kartoffeln in der Fettpfanne vermischen. Nun das Ganze wieder in den Backofen schieben und weitere 20 Minuten braten.

**Gutes Gelingen und guten Appetit 😊**

Stefan