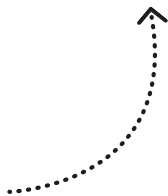


Sommergemüse aus der Ofenhexe



Zutaten

- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 15-20 Champignons
- eine Handvoll Brechbohnen
- 1 Handvoll Zuckerschoten
- 1 Packung Feta
- 1 EL Aceto Balsamico
- 5 EL Olivenöl
- 1 EL Kräuter der Provence
- 1 EL Bruschettagewürz
- etwas Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Make it lecker

1. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und in die Ofenhexe geben. Den Feta würfeln und unter das Gemüse heben.
2. Das Öl mit den Gewürzen und dem Balsamico verrühren und über das Gemüse geben. Alles schön durchmengen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Ober-Unterhitze ca 30 Minuten backen.

Dazu passt Reis.