



OFENGEWÜRE

30 Minuten

- Den Backofen auf 200 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
- Die Karotten, Zucchini, Paprika und Champignons schneiden und in eine Schüssel geben.
- Die Zwiebel grob schneiden, den Knoblauch mit der Hand zerteilen und ebenfalls in die Schüssel geben.
- KRONENÖL beimengen, mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und das ganze gut vermengen.
- Inhalt der Schüssel in der Auflaufform verteilen und für 20 Minuten in den Backofen. Guten Appetit!

- 4 Personen
- 10 Karotten
- 2 Zucchini
- 2 Paprika gelb
- 2 Paprika rot
- 6 EL KRONENÖL
- 400 g braune Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauch
- Frische Kräuter (Thymian, Rosmarin)
- Salz & Pfeffer