



## ROUGETTE VEGAN! Grill- und Ofentaler mit Ofengemüse

Zutaten für 4 Personen:

### 2 ROUGETTE VEGAN! Grill- und Ofentaler Kräuter 140 g (Sorten nach Wahl)

- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 300 g Kirschtomaten
- 2 Rote Zwiebeln
- 1 Knolle Knoblauch
- 3 EL Olivenöl
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- Salz & Pfeffer



### Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und anschließend in Scheiben schneiden. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in mundgerechte Stücke schneiden. Rote Zwiebeln abziehen und in Viertel schneiden. Knoblauchknolle in der Mitte durchschneiden. Das gesamte Gemüse auf einem Backblech verteilen. Mit Salz, Pfeffer, Kräutern und Öl vermischen und würzen. Ca. 25 Minuten backen.
2. ROUGETTE VEGAN! Grill- und Ofentaler in kleine Stücke schneiden. Das Ofengemüse aus dem Ofen nehmen und den kleingeschnittenen Taler auf dem Gemüse verteilen. Wieder in den Ofen schieben und ca. 10 Min. backen.

Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten

Gesamtzeit ca. 45 Minuten