



Ofengemüse mit Burrata von Stefania Lettini

Zutaten (für vier Portionen)

250 g Burrata
2 rote Paprika
2 gelbe Paprika
2 Auberginen
2 Zucchini
2 kleine Fenchel
2 große Karotten
2 große rote Zwiebeln
200 g Cocktailtomaten
n.B. Knoblauch
natives Olivenöl extra nach Belieben
1 EL Meersalzflöcken oder nach Belieben
frische Kräuter nach Geschmack (Rosmarin, Oregano, Thymian, fein gehackt)

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Das Gemüse gründlich waschen. Paprika entkernen und wie Auberginen und Zucchini in Spalten schneiden. Fenchel und Karotten schälen und in Stifte schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls vierteln. Cocktailtomaten halbieren.

Alles in eine große Schüssel geben und mit einer großzügigen Menge Olivenöl, Salzflöcken, frischen Kräutern und Knoblauch (optional) vermengen.

Das Ofengemüse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und flach verteilen. Im heißen Ofen circa 25 Minuten goldbraun backen, zwischendurch einmal wenden.

Das Gemüse aus dem Ofen holen, mit frischer Burrata servieren und mit Olivenöl und Meersalzflöcken verfeinern und servieren.