

Ofengemüse mit Kartoffeln und Hackbällchen

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 5 frische, grobe Bratwürste
- 2 EL Rapsöl
- 2 TL Kräutersalz
- 12-15 kleine Kartoffeln (Drillinge), die nicht geschält werden müssen
- **Gemüse kann nach Geschmack variieren, ich habe folgendes genommen:**
- 1 Gemüsezwiebel oder 2 kl. rote Zwiebeln, in groben Stücken
- $\frac{1}{2}$ Päckchen frische Bohnen, geputzt
- 1 Möhre, in Scheiben
- 1 Paprika, in groben Stücken
- $\frac{1}{2}$ Zucchini, in Würfeln
- 4 Champignons, in Stücken

Zubereitung:

Backofen auf 220°C Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Rapsöl und Kräutersalz in einer großen Schüssel vermischen und das gemischte, zerkleinerte Gemüse zugeben. Die Kartoffeln waschen, einmal halbieren und ebenfalls hinzufügen und alles miteinander vermengen.

Alles auf den großen Ofenzauberer geben und gleichmäßig in der Form verteilen.

Aus den Bratwürsten das Mett zu kleinen Kugeln formen und auf den Kartoffeln und dem Gemüse verteilen.

Ofenzauberer auf einem Rost, auf mittlerer Einschubhöhe, in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 35-40 Minuten garen. Eventuell zwischendurch einmal mit einem Löffel durchmischen damit das kleine Gemüse wie die Bohnen nicht zu schnell vertrocknet oder verbrennt.

Tipp: Wie immer kann hier natürlich nach Herzenslust variiert werden. Anstatt der Hackbällchen gehen auch marinierte Hähnchenschenkel, Hähnchenbrust, Fetawürfel ect.



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55, 33178 Borchen, Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de