



BeO-Kochtipp

Kunterbuntes Blechgemüse

Zutaten

2 Kg Verschiednigs Gmües wie Zucchetti, Cholräbli, Händöpfu, Peperoni, Zibele, etc.

Meersalz, Ch-Rapsöl oder Oliveöl

Früschi Chrütli

Zubereitung

Die verschiedenige Gmües chöit ihr grad am Afang rüschte u i öpe 2-3 cm dicki Stück schnide.

Itze es Bachpapier ufenes Chuechebläch lege u das gschnittnige Gmües kunterbunt druf verteile.

När chli Oliveöl über z Gmües träufle, guet salze u die ghackte Chrütli drüber verteile.

Das Gmües itz mit de subere Händ ungerenand rüehre, dass sich z Öl guet cha verteile.

Itz ab i vorgheizt Bachofe u bire Temperatur vo 200 Grad für 25 Minute la bache

Rezept vom:

Café Restaurant Oberdorf, Steffisburg

