# *Mediterranes Ofengemüse mit Feta*

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Zucchini
- 1 Aubergine
- 200 g Champignons
- 2 Paprikaschoten (rot und gelb)
- 400 g Cocktailtomaten
- 200 g Feta
- 3 Knoblauchzehen
- 50 ml Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Kräuter der Provence, Basilikum (frisch oder getrocknet)

Zubereitung:

Das Gemüse erst waschen und anschließend in möglichst gleichgroße Stücke schneiden, damit alles die gleiche Garzeit hat. Den Knoblauch schälen und in sehr kleine Stücke schneiden. Den Feta würfeln. Das geschnittene Gemüse und den Knoblauch in eine große Schüssel geben und mit dem Olivenöl und den Gewürzen gut vermengen.
Nun alles auf ein oder gegebenfalls zwei eingefettete Backbleche geben und den Feta darüber verteilen.
Das Gemüse ca. 15 Minuten bei 200 °C in den Ofen geben. Nach 15 Minuten das Gemüse etwas durchmischen und weitere 15 Minuten garen.
Nach ca. 30 Minuten kann das Ofengemüse nun mit etwas Brot und einem Kräuterdip serviert werden.

*Guten Appetit.*