

Kartoffel-Gemüse Päckchen

Zutaten:

200 g Kartoffeln

300 g Zucchini

2 Knollen rote Beete

200 g Tomaten

(und jedes weiteres Gemüse, was ihr gerne mögt)

4 EL kalt gepresstes Olivenöl

2 TL getrocknetes Oregano

Salz & Pfeffer

Feta & Oliven nach Belieben

1 EL gehacktes Basilikum

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Gemüse waschen. Kartoffeln und rote Beete kleinschneiden. Zucchini mit dem Spiralschneider zerkleinern. Tomaten halbieren.

Backpapier (40 cm x 40 cm) übereinanderlegen und in der Mitte ein Tropfen Öl träufeln. Erst Kartoffel, dann rote Beete darauflegen. Zucchini mit Öl, Oregano, Salz & Pfeffer vermengen. Dann auf die rote Beete drapieren. Die Tomatenhälften kommen zum Schluss. Nach Belieben mit Feta und Oliven verfeinern. Das Backpapier bonbonartig verschließen und mit Küchengarn zubinden.

Das Päckchen auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten garen lassen. Das Gemüseschiffchen auf einem Teller servieren – Achtung beim Öffnen entweicht heißer Dampf. Mit Basilikum bestreuen.