



Rezept Venezianisches Gemüse (für 10 Personen)

- 2 Fenchel
- 3 Peperoni je Farbe
- 4 Karotten
- 4 Zwiebeln je nach Grösse
- 2 Kohlraben
- 2 Zucchini
- ½ dl Olivenöl

Kräuter und etwas Kräutersalz sowie frisch gemahlene Pfeffer

Zubereitung:

Die Zucchini und Zwiebeln werden etwas grob geschnitten, die anderen Gemüse eher weniger dick. Alles mischen und ab in den Ofen, bei 150 Grad mit etwas ca. 10 % Dampf oder einfach auf Umluft.

2 – 3 mal umrühren in diesen 30 Minuten – Ende.

Super Farben passen immer.