

# Ofengemüse mit Hackbällchen

*Großer Ofenzauberer*



leicht, schnell & einfach

*by Britta*

**Britta Tegtmeier**

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

5 frische, grobe Bratwürste

2 EL Rapsöl oder Olivenöl

2 TL Kräutersalz

12-15 kleine Kartoffeln, die nicht geschält werden müssen in viertel schneiden

Gemüse (kann nach Geschmack variieren):

1 Gemüsezwiebel in groben Stücken

1/2 Päckchen frische Bohnen

1 Möhre, in dünne Scheiben geschnitten

1 Paprika, in groben Stücken

1/2 Zucchini, in Würfeln

4 Champignons, in Stücken

## **Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen**

Öl mit Kräutersalz in einer großen Schüssel vermischen und das gemischte, zerkleinerte Gemüse zugeben. Die Kartoffeln waschen, einmal vierteln und ebenfalls hinzufügen. Alles gut 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 Minuten garen. Eventuell zwischendurch einmal mit einem Löffel durchmischen damit das kleine Gemüse wie die Bohnen nicht zu schnell vertrocknet oder verbrennt.

*Anstatt Hackbällchen geht auch Lachs, den aber nur für 10-12 Minuten oben auf das Gemüse legen.*

**Guten Appetit**