

# Ofengemüse (Jemenitische Art)

## Zutaten

- 1 Zucchini
- 180 g Karotten
- 250 g Paprika rot und gelb oder grün
- 150 g rote Zwiebel in halbe Ringe
- 500 g Auberginen
- 500 g Kartoffeln
- 200 g Tomaten
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauchpulver
- Zwiebelpulver
- Cumin
- Paprikapulver

## Zubereitung

Das Gemüse in Stifte schneiden. Alles mit Olivenöl und den Gewürzen mischen und in dem Ofen bei **180 Grad 40 Minuten** garen.

## Zutaten

- 200 g weiße Zwiebel gewürfelt in Öl braun anbraten
- 5 Zehen Knoblauch
- 1 Chili
- 2 EL Tomatenmark
- 350 g gewürfelte Tomaten
- jeweils 1 TL Cumin, Koriander, Paprikapulver
- jeweils 1/2 TL Pfeffer und Kurkuma
- 1 TL Brühe
- 1/2 Cup Wasser
- 1 Cup Erbsen gefroren
- Salz

## Zubereitung

Alles **5 Minuten** köcheln.

Das Ofengemüse mit der Soße mischen und nochmal **15 Minuten** im Ofen garen. Mit frischem

Last  
update: 21.12.2024 12:01 rezepte:kochen:ofengemuese\_jemenitische\_art [https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:ofengemuese\\_jemenitische\\_art](https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:ofengemuese_jemenitische_art)  
12:01

---

Koriander und/oder Petersilie bestreuen.

Quelle: <https://www.youtube.com/watch?v=rnazrbtI62U>

From:  
<https://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:  
[https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:ofengemuese\\_jemenitische\\_art](https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:ofengemuese_jemenitische_art)

Last update: **21.12.2024 12:01**

