

# Würzmischung für Ofengemüse

## Zutaten

- 2 EL Röstzwiebeln
- 1 EL Knoblauch, granuliert
- 2 EL Paprika edelsüß
- 1 EL Salz
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 25 g getrocknete Salatkräuter



## Zubereitung

Röstzwiebeln, Knoblauch, Paprika, Salz, Pfefferkörner und Kräuter in den Mixtopf geben und 10 Sekunden / Stufe 10 zerkleinern.  
Würzmischung in ein Schraubglas oder zum Verschenken in kleine Gefäße umfüllen.

## Anwendung

Für 1.500 g Gemüse ca. 20 g Gewürzmischung mit 20 g Öl und 40 g Wasser vermischen und das Gemüse damit marinieren. Das Gemüse auf dem Backblech verteilen, evtl. noch etwas Öl darüber gießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca.40 Minuten backen.

