

## Gebackenes Gemüse mit Pesto Dressing



### ZUBEREITUNG

Olivenöl, Essig und Rosmarin in einer großen Schale mischen und Paprika, Zucchini (der Länge nach in zwei Teile geschnitten), Zwiebeln (geviertelt), Fenchel (in dünne Keile geschnitten), Tomaten und Knoblauch hinzugeben und in die Marinade einrühren. Das ganze ca. 1 Stunde ziehen lassen und zwischenzeitlich den Backofen auf 200°C vorheizen.

Das Gemüse samt Knoblauch und Marinade, mit Ausnahme der Tomaten, in einen Bräter geben und für 25 Minuten anbraten. Gelegentlich wenden. Dann die Rosmarinzwige entfernen. Die Tomaten und Oliven hinzufügen und in den Backofen geben. 10–15 Minuten garen bis das Gemüse weich und an den Rändern leicht gebräunt ist.

Während der Garzeit kann das Pesto mit den Zutaten angerührt werden. Geben Sie das gebackene Gemüse auf die Teller und beträufeln Sie es mit dem Pesto. Garnieren Sie noch mit ein paar Parmesanflöckchen.

Guten Appetit!

### ZUTATEN

4 Portionen

PESTO

**2 Esslöffel** Olivenöl

**1 Esslöffel** Balsamico

**2 Zweige** Rosmarin

**1 Stück** Rote Paprika

**1 Stück** Zucchini

**2 Stück** Zwiebeln

**1 Knolle** Fenchel

**8 Stück** Kirschtomaten

**1 Stück** Knoblauchzehe

**10 Stück** Oliven

Parmesanflocken  
zum Garnieren

PESTO

**1 Esslöffel** Pesto

**1 Esslöffel** Olivenöl,  
extra-virgine

**1 Esslöffel** Heißes Wasser

**Arbeitszeit:** ca. 45 Minuten

**Ruhezeit:** 1 Stunde

**Garzeit:** ca. 10–15 Minuten

### Rezept von:

Dr. Heinz Reinwald aus seinem Buch:  
„gesund, schön und schlank“.

**Bildquelle:** Pexels; [Download, 01.04.2020]