

## Ofengemüse

### Zutaten:

Je 1 Paprika, grün, gelb, rot, 1 Zucchini, ½ Fenchelknolle, 100 g Champignon, ½ Stangensellerie, 8 Stk. Cocktailtomaten, nach Belieben Spargel, Karfiol, Fisolen, 1 Pkg. Feta Käse, Olivenöl, Salz, Kräuter

### Zubereitung:

Gemüse und Feta Käse in Würfel schneiden, mit Kräutern, Salz, Knoblauch und Olivenöl gut abschmecken. Auf ein vorbereitetes Backblech verteilen und bei 180°C (Heißluft) ca. 30-40 Minuten braten. Ab und zu durchrühren.

**Tipp:** Das Gemüse soll noch einen Biss haben! Passt zu gegrilltem und kurzgebratenem Fleisch!!!

## Grillsoße

### Zutaten:

2-3 Knoblauchzehen, 100 g Honig, 150 g Tomatenmark, 150 g Tomatenketchup, 50 g Senf, 1 EL Essig, 1 EL Sojasoße, 120 g Öl, 1 TL Salz, Kräuter (getrocknet), etwas Chili (getrocknet)

### Zubereitung:

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren und kalt stellen.

**Tipp:** Diese Soße passt auch sehr gut zu gegrilltem Fleisch!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!