

## Beilage Sommergemüse vom Blech

600 g Gemüse (z.B. Rübli, Peperoni,  
Zucchini, Lauch)  
1 rote Zwiebel  
5 Knoblauchzehen  
200 g Cherry-Tomaten

1 EL Rosmarin → Garten  
1 EL Thymianblättchen → Garten  
einige kleine Salbeiblätter → Garten  
1.5 EL Olivenöl → Küche  
1 TL grobkörniges Meersalz → Küche  
0.5 Pfeffer → Küche

## Beilage Baked Potatoes

7 grosse mehlig kochende Kartoffeln  
2 Creme Fresh

7 Stück Alufolie (je ca. 30x30 cm) → Küche  
70 g Butter → Küche  
7 Zweiglein Rosmarin → Garten  
0.88 TL Salz → Küche

## Coupe Romanoff

Zutaten für 7 Personen  
1 kg Erdbeeren, in Spalten  
16 Kugeln Vanille-Rahmglace

2 EL Zucker → Küche  
einige Tropfen Zitronensaft → Kühlschrank  
2 dl Rahm, flaumig geschlagen → Kühlschrank  
Pfefferminze zum Garnieren → Garten



## Sommergemüse vom Blech

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

🕒 Backen: ca. 20 Min.

🌱 vegetarisch

Portion (1/4): 95 kcal, F 5 g, Kh 9 g, E 3 g

### Zutaten

für 4 Personen

- \* 600 g Gemüse (z. B. Gurke, Peperoni, Zucchini)
- 1 rote Zwiebel
- 5 Knoblauchzehen
- 1 EL Majoranblättchen
- 1 EL Thymianblättchen
- einige kleine Salbeiblätter
- 1.5 EL Olivenöl
- 0.5 TL grobkörniges Meersalz
- 0.25 Pfeffer
- 200 g Cherry-Tomaten

### Und so wirds gemacht:

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Gurke halbieren, entkernen, in Stängel, Peperoni in Streifen schneiden, beides in eine Schüssel geben. Zucchini halbieren, in Scheiben, Zwiebel in Schnitze schneiden, begeben.
2. Knoblauch schälen, mit Majoran, Thymian, Salbei und Öl unter das Gemüse mischen, würzen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
3. Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen.
4. Tomaten halbieren, auf dem Gemüse verteilen. Fertig backen: ca. 5 Min.

*Ruebli, Peperoni, Zucchini, Lauch*



## Baked Potatoes

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

🕒 Backen: ca. 50 Min.

🌿 vegetarisch

Portion (1/4): 257 kcal, F 9 g, Kh 41 g, E 3 g

### Zutaten

für 7 Personen

- 7 grosse mehlig kochende Kartoffeln
- 7 Stück Alufolie (je ca. 30x30 cm)
- 70 g Butter
- 7 Zweiglein Rosmarin
- 0.88 TL Salz

### Und so wirds gemacht:

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen, mit Butter, Rosmarin und Salz in je eine Alufolie einpacken. Backen: ca. 50 Min. in der Mitte des Ofens. Garprobe: Lässt sich ein spitzes Messer ohne spürbaren Widerstand bis in die Mitte der grössten Kartoffel stechen, sind die Kartoffeln gar.

---

Dazu passt: Crème fraîche.

Tipp: Baked Potatoes ca. 1 Std. bei mittlerer Hitze am Rande des Grillrostes grillieren.

---



# Coupe Romanoff

 Glutenfrei  Vegetarisch

## Zutaten

Dessert

Für 8 Personen

- 1,2 kg Erdbeeren
- 8 EL Zucker
- 4 EL Zitronensaft
- 16 kleine Kugeln Vanilleglace
- 4 Zweige Pfefferminze, nach Belieben

## So gehts

Zubereitung: ca. 15 Minuten

1

Ein Drittel der Erdbeeren mit dem Zucker und dem Zitronensaft pürieren. Restliche Erdbeeren je nach Grösse halbieren oder vierteln. Mit den pürierten Erdbeeren mischen. Mit Vanilleglace anrichten. Nach Belieben mit einigen Pfefferminzblättern garnieren.

Rezept: Annina Ciocco

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/coupe-romanoff>