



Λεμονάτα κολοκυθάκια & πατάτες στο φούρνο

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα & 30-35 λεπτά

Φυλάσσουμε το φαγητό στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά:

3 μεσαίες πατάτες, κομμένες κυδωνάτες
3 κολοκυθάκια, κομμένα σε μεσαία κομμάτια
1 κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
3 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
200 ml καυτό νερό
ξύσμα & χυμό από 2 λεμόνια
1 κ.σ. μουστάρδα

[1 κύβος λαχανικών με λιγότερο αλάτι MAGGI](#)

3-4 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι ψιλοκομμένο ή 1 κ.γλ. ξερό θυμάρι
ελaiόλαδο
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά σεβρίσματος:

φυτικό λευκό τυρί
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Βάζουμε σε ταψί τις πατάτες, τα κολοκυθάκια, τα ξερά και τα φρέσκα κρεμμύδια, προσθέτουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι και περιχύνουμε με 3 κ.σ. ελαιόλαδο.
- 2) Ρίχνουμε σε καυτό νερό, τον χυμό και το ξύσμα από τα λεμόνια, την μουστάρδα και τον [κύβο λαχανικών με λιγότερο αλάτι MAGGI](#) και ανακατεύουμε καλά μέχρι να διαλυθεί τελείως ο κύβος λαχανικών.
- 3) Περιχύνουμε τα λαχανικά με τον ζωμό, πασπαλίζουμε με το θυμάρι και ανακατεύουμε. Καλύπτουμε με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C στις αντιστάσεις για 1 ώρα.



- 4) Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και τη λαδόκολλα από το ταψί και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 30-35 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρώμα και να εξατμιστούν τα υγρά τους.
- 5) Σερβίρουμε με φυτικό λευκό τυρί και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.