Rezept

Buntes Ofengemüse mit Kartoffeln

Ein Rezept von Buntes Ofengemüse mit Kartoffeln, am 12.10.2024

Zutaten

1 kg	Kartoffeln
	Salz
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1	rote Paprikaschote
200 g	Doppelrahmfrischkäse mit Kräutern
5 EL	Öl
	Pfeffer
2	Zucchini (ca. 400 g)
1 Bund	Frühlingszwiebeln
100 ml	Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen, trocken tupfen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Öl mit 1 TL Salz und Paprika verrühren. Kartoffeln und Paprikaöl auf dem Backblech des Ofens vermischen. Die Kartoffeln im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 35-40 Min. garen.

2. Inzwischen die Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Paprika vierteln, putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Das Gemüse nach 15 Min. zu den Kartoffeln geben, unterheben und fertig garen. Dabei 1- bis 2-mal vorsichtig wenden.

3. Frischkäse und Milch mit den Quirlen des Handrührgerätes glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Frischkäsecreme über Gemüse und Kartoffeln verteilen und vorsichtig unterheben. Das Ofengemüse anrichten.