

Rezept

# Ofengemüse mit Crème fraîche

Ein Rezept von Ofengemüse mit Crème fraîche, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>750 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>600 g</b> Möhren
<b>375 g</b> Knollensellerie	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>2 TL</b> Salz	<b>1 TL</b> Pfeffer
<b>1 Zweig</b> frischer Rosmarin	<b>1 EL</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>½</b> Ciabatta (ca. 150 g)
<b>200 g</b> Crème fraîche	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln und die Möhren waschen, Sellerie schälen. Alles in Spalten schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Alle Gemüsesorten mit den Gewürzen und 2 EL Öl in eine Schüssel geben und vermischen.
2. Das Gemüse auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen und im Ofen (Mitte) 20 Min. backen. Das Gemüse mit einem Pfannenwender wenden und weitere 15 Min. backen.
3. Inzwischen Ciabatta in mundgerechte Stücke schneiden. Die Ofentemperatur auf 175° reduzieren. Das Brot mit dem Gemüse durchmischen, mit dem restlichen Öl beträufeln und in 10 Min. fertig backen. Das Ofengemüse mit Crème fraîche servieren.