

Rezept

Ofengemüse mit Crème fraîche

Ein Rezept von Ofengemüse mit Crème fraîche, am 24.05.2025

Zutaten

750 g festkochende Kartoffeln **600 g** Möhren

375 g Knollensellerie **2** Knoblauchzehen

2TL Salz 1TL Pfeffer

1 Zweig frischer Rosmarin 1 EL edelsüßes Paprikapulver

4 EL Olivenöl ½ Ciabatta (ca. 150 g)

200 g 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

- 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.