



Frisch vom Blech

Buntes Gemüse

Zutaten:

- 600 g Kartoffeln
- 300 g (dünne) Möhren
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 6 EL Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 Stiele Thymian
- je 1 TL Salz und Pfeffer
- 1 Becher Crème fraîche oder Kräuterquark

- 1 **Heize den Backofen auf 175°C (Umluft) vor.**
- 2 **Wasche die Kartoffeln gründlich** und schneide sie mit dem Messer in Viertel.
- 3 **Schäle die Möhren** und schneide sie in ca. 2 cm lange Stücke.
- 4 **Wasche die Paprika, schneide sie der Länge nach auf** und entferne das Kerngehäuse. Schneide sie in Stücke.
- 5 **Lege zuerst nur die Kartoffelviertel auf ein Backblech** und bestreue sie mit 3 EL Öl. Schiebe das Blech in die mittlere Schiene des Ofens.
- 6 **Nach 15 Minuten gibst du die Möhren dazu.** Weitere 15 Minuten später verteilst du auch die Paprika und die Kräuter auf dem Blech. Beträufle alles noch mal mit 3 EL Öl, würze es mit Salz und Pfeffer und lass es weitere 15 Minuten backen.
- 7 **Serviere das Gemüse** mit Crème fraîche oder Kräuterquark.

