


Bunte Backofenkartoffeln

Ofenkartoffeln mit würzigem Rahmgemüse zu Ostern oder anderen Festen

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

4 große Kartoffeln (etwa 800 g)
200 g dicke Möhren
200 g braune Champignons
1 rote Chilischote
1 EL Butter oder Margarine
frisch gemahlener Pfeffer
Salz
gekörnte Gemüsebrühe
2 EL trockener Weißwein, z. B. Deinhard
250 g Dr. Oetker Crème légère
Gartenkräuter
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Außerdem:

Alufolie
gehackte glatte Petersilie

1 Vorbereiten:

Kartoffeln in einem Topf mit Wasser etwa 25 Min. vorgaren. Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 150 °C
Heißluft etwa 130 °C

2 Zubereiten:

Jede Kartoffel in ein Stück Alufolie wickeln, auf ein Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Minuten

- 3 Möhren schälen, längs in dünne Scheiben schneiden, am besten mit einem Sparschäler oder einer Aufschnittmaschine. Champignons putzen, je nach Größe vierteln. Chilischote putzen und fein würfeln.
Hinweis: Da Chilischoten sehr scharf sind, bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe anziehen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Butter oder Margarine in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Möhrenstreifen und Champignons darin anbraten. Chili zugeben, mit Pfeffer, Salz und gekörnter Brühe würzen. Wein angießen. Insgesamt ca. 3 Min. dünsten. Gustin mit 1 Be. Crème légère Kräuter glatt rühren, beide Becher zum Gemüse geben und einmal aufkochen.

- 5 **Anrichten:**
Jeweils eine Kartoffel auf einen Teller geben, die Alufolie öffnen und die Kartoffel mit 2 Gabeln aufbrechen. Etwas Gemüse auf die Kartoffel geben und mit Petersilie bestreuen. Das übrige Gemüse dazu servieren.

