Ofengemüse

Mit dem Stoneware Grund -Set von Pampered Chef

Zutaten für bis zu 6 Personen
500g Kartoffeln, geschält
500g Brokkoli,
500g Blumenkohl,
400g Stangenbohnen
1 Kohlrabi
3 Karotten, geschält
1 Zwiebel, in grobe Würfel geschnitten
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
150ml kräftige Gemüsebrühe, Instand
50 – 60g Kräuterbutter
50ml Olivenöl
Salz, Pfeffer und etwas Chili

So funktioniert es!
Das Gemüse in mundgerechte Stückschneiden und in die Ofenhexe geben.
Die Brühe, angießen und alles mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen.
Das Olivenöl, über das Gemüse geben und kräftig mischen.
Die Kräuterbutter in Flocken auf dem Gemüse gleichmäßig verteilen.

Mit Deckel, bei vorgeheizten 220C in den Backofen!
Für ein knackiges Gemüse, den Zauberstein auf die Ofenhexe legen und für 25 – 30 Minuten backen. Zischen drin einmal wenden
Den Deckel nach der Zeit abnehmen und für weitere 10 Minuten mit Umluft backen.
So wie die ersten Röststellen zu sehen sind, das Gemüse umrühren bis sich wieder dunkle Stellen bilden.

Mein Tipp
Die Garzeiten müssen nach Geschmack angepasst werden. Oben beschrieben ist das Gemüse gar mit Biss.
Wir backen das Gemüse, weil wir es eher weicher mögen 35 – 40 Minuten mit Deckel, und weitere 15 Minuten ohne Deckel und Umluft.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481