

ONE POT OFENGERICHT MIT KARTOFFELN, GRÜNEM GEMÜSE UND KÄSESOSSE



Schnelle Onepot Gerichte gibt es bei uns oft mittags, der Aufwand ist gering und danach hat man nicht so viel abzusputzen. Dieses leckere Ofengericht braucht nur eine Ofenform. Durch das Vorgaren der Kartoffeln sind sie zum Servieren schön weich und das grüne Gemüse behält seinen Biss. So habt ihr ein schnelles Gericht mit knackigem Gemüse, sättigenden Kartoffel und einer cremigen Soße in nur einer Form zubereitet.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

OFENKARTOFFELN

Schäle die Kartoffeln und schneide sie in mundgerechte Stücke. Gib die Kartoffelstücke gemeinsam mit dem Wasser, der Gemüsebrühpaste, dem Salz, Pfeffer und Rosmarin in eine große Ofenform und backe sie im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten vor. Bereite in der Zwischenzeit das Grüngemüse zu.

GRÜNGEMÜSE

Teile den Brokkoli in feine Röschen, schäle den Strunk und schneide ihn in feine Würfel. Schneide den Porree in feine Streifen und den Kohlrabi und die Zucchini in mundgerechte Stücke.

CREMESOSSE

Verrühre den Schmand mit der Milch und den Gewürzen. Reibe die Knoblauchzehe dazu und rühre die Hälfte des Mozzarellas unter.

ONE POT FERTIG GAREN

Gib das Gemüse zu den vorgegarten Kartoffeln übergieße alles mit der Soße und vermische alles gut miteinander. Streue den übrigen Mozzarella darüber und gare das Gericht für 20 Minuten bei 200 °C O/U fertig. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

OFENKARTOFFELN:

- 800 g** Kartoffeln (geschält)
- 250 g** Wasser
- 1 EL** Gemüsebrühpaste
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1 TL** Rosmarin (getrocknet)

GRÜNGEMÜSE:

- 1** Brokkoli
- 1** Porree
- 150 g** Kohlrabi
- 1** Zucchini

CREMESOSSE:

- 200 g** Schmand
- 200 g** Milch
- ½ TL** Salz
- 1 Pr.** Muskatnuss (gerieben)
- 1 EL** Thymian (getrocknet)
- 1** Knoblauchzehe
- 200 g** Mozzarella (gerieben)