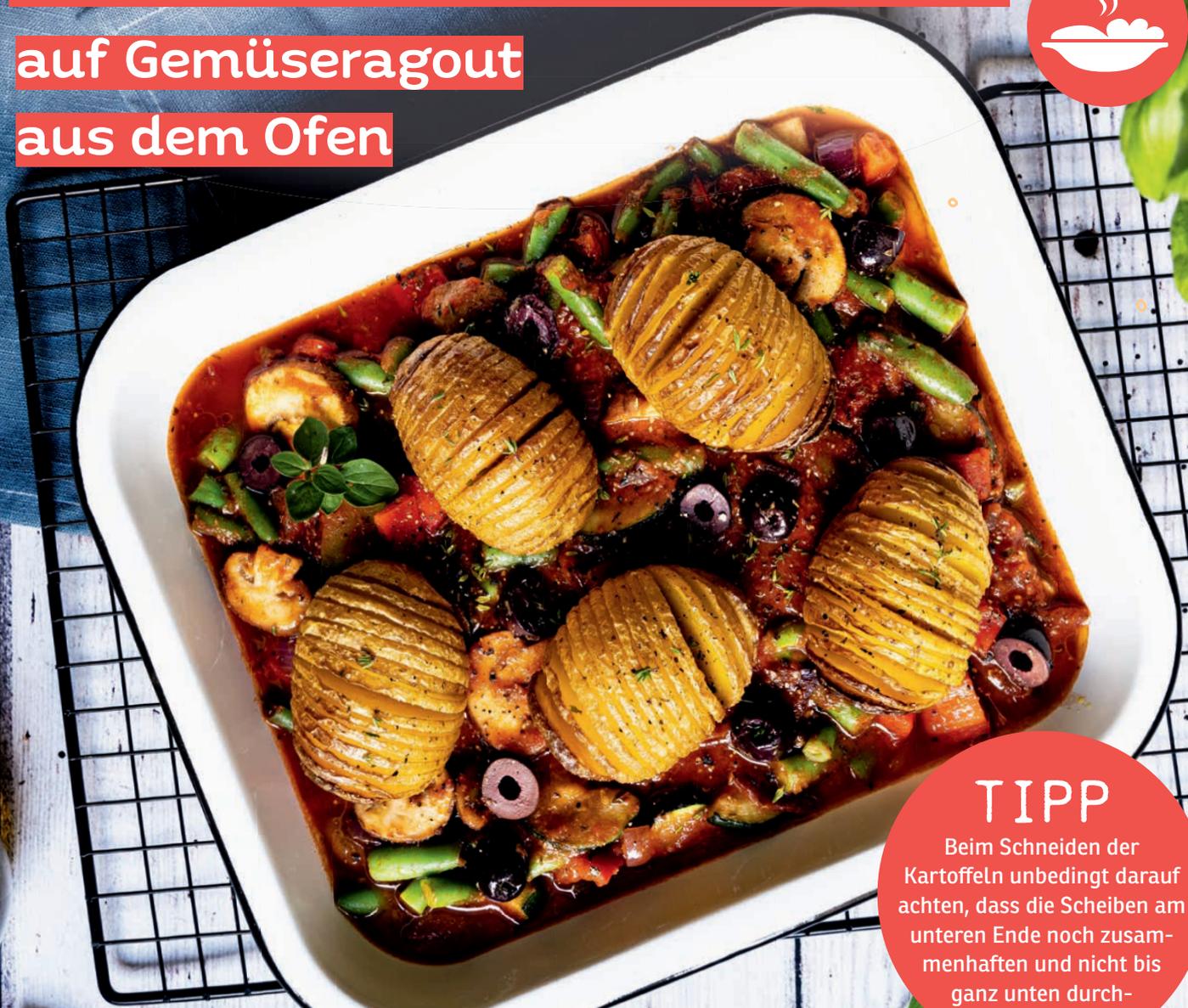


Fächerkartoffeln

auf Gemüseragout
aus dem Ofen



HAUPTSPESIE



TIPP

Beim Schneiden der Kartoffeln unbedingt darauf achten, dass die Scheiben am unteren Ende noch zusammenhaften und nicht bis ganz unten durchschneiden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 12 Kartoffeln
- 1 TL Thymian
- 1 TL Oregano
-
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 Dose Tomaten
- 400 g Pfannengemüse italienischer Art (TK)
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- Oliveneröl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für das Gemüseragout Zwiebel und Knoblauch kleinwürfeln und mit Tomatenmark in Olivenöl in einem flachen Bräter anschwitzen.
2. Danach die tiefgekühlte Gemüsemischung sowie die Dosentomaten und Gemüsebrühe unterrühren und alles unter Rühren einmal kräftig aufkochen.
3. Die Kartoffeln gründlich waschen und nacheinander zwischen zwei Kochlöffelstielen geklemmt fächerartig in dünne Scheiben schneiden – mit allen Kartoffeln wiederholen.
4. Danach die Kartoffelfächer leicht auseinanderdrücken und mit Olivenöl bestreichen, um die Kräuter und etwas Salz darüberzustreuen.
5. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen.
6. Das Gemüseragout mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Fächerkartoffeln darauf verteilen und alles für 30–40 Minuten abgedeckt im Ofen garen, bis die Kartoffeln gar sind – danach noch weitere 10 Minuten ohne Deckel bräunen.