



SÜSSKARTOFFEL-EINTOPF AUS DEM OFENMEISTER

- Nach einem Rezept von Susanne Altschuh.

ZUTATEN

- 2 mittelgroße Süßkartoffeln
- 1 rote Paprika
- 1 kleine Zucchini
- 200 g Rotkohl
- 1 kleiner Kohlrabi
- 1 Stange Lauch
- 60 g Röstzwiebeln
- 1 Flasche Zigeunersoße
- 1 Flasche Chilisoße
- 500 ml Sahne (oder Kochsahne)
- 1 EL Petersilie
- Salz, Pfeffer
- andere Gewürze nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- Den Rotkohl in feine Streifen schneiden.
- Das restliche Gemüse waschen, schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Röstzwiebeln in eine Schüssel füllen.
- Zigeunersoße, Chilisoße und Sahne in eine Schüssel geben und gut verrühren, die Petersilie dazugeben und mit den Gewürzen nochmals würzen und verrühren.
- Das ganze nochmals abschmecken und über das Gemüse gießen.
- Alles gut vermischen und in den Ofenmeister füllen.
- Nun im vorgeheizten Backofen bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene 2 Stunden garen (nach 45 Minuten bitte einmal umrühren).
- Dazu reicht man ein leckeres knuspriges Baguette
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: wenner.shop-pamperedchef.de

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: selfmademan84.de