



Ofen-Genuss „Zwiebelkrüstchen“ mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

1 bis 2 Packungen WIESENHOF Ofen-Genuss
„Zwiebelkrüstchen“
400 g Kartoffeln (Drillinge)
1 Bund Rosmarin
200 g Kirschtomaten
1 rote Paprikaschote
150 g Zucchini
1 kleine Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 EL Olivenöl
1 TL Oregano
1 TL Thymian
Salz
Pfeffer

Schritt 1

Drillinge bissfest kochen.

Schritt 2

Die Tomaten vierteln, Zucchini, Paprika und Zwiebel in Würfel schneiden. Rosmarin für die Kartoffeln sehr fein hacken.

Schritt 3

Die Ofenschale „Zwiebelkrüstchen“ nach Anweisung im Ofen zubereiten.

Schritt 4

Das Öl mit den Gewürzen vermengen, den Knoblauch sehr fein würfeln und ebenfalls zum Olivenöl geben. Das Gemüse in eine Auflaufform geben und mit dem gewürzten Öl gut vermengen und ebenfalls in den Backofen geben.

Schritt 5

Olivenöl in der Pfanne leicht erhitzen. Die Kartoffeln bei mittlerer Hitze leicht anbraten. Gehackten Rosmarin darüber geben und nochmals durchschwenken.

Schritt 6

Das Gemüse in der Tellermitte anrichten, Zwiebelkrüstchen darauf platzieren und die Rosmarinkartoffeln verteilen.