



Ofengemüse mit Kartoffeln und Creme Fraiche von

Dan Stucki

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Paprika, Oregano, Thymian, Ital. Kräutermischung, Rosmarin, Salz, Pfeffer

2.0 Stück Zucchini	in groben Stücken
400 g Sellerie	
400 g Rüebli	
400 g Randen	
2.0 kg Kartoffeln festkochend	
10 Stück Knoblauchzehen	
1.0 Bund Petersilie, frische	
250 g Schalotte	rote Zwiebeln 2.5 Stück
500 g Crème fraîche	salzen, Pfeffern und zum Gemüse
1.0 dl Olivenöl	
20 g Salz	Olivenöl mit Gewürzen mischen, über Gemüse verteilen und bei 200 ° ca. 30-40 Min backen.