Ofengemüse mit Kartoffeln und Creme Fraiche von

Dan Stucki

Mengen für 40 Personen

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

8.0 Stück Zucchetti	in groben Stücken
1.6 kg Sellerie	
1.6 kg Rüebli	
1.6 kg Randen	
8.0 kg Kartoffeln festkochend	
40 Stück Knoblauchzehen	
4.0 Bund Petersilie, frische	
1.0 kg Schalotte	rote Zwiebeln 2.5 Stück
2.0 kg Crème fraiche	salzen, Pfeffern und zum Gemüse
4.0 dl Olivenöl	
80 g Salz	Olivenöl mit Gewürzen mischen, über Gemüse verteilen und bei 200 ° ca. 30-40 Min backen.