

# Kartoffel-Gemüsepfanne vom großen Ofenzauberer

Das Rezept ist für 4 Pers. p.P. 6 SmartPoint Punkte

## Zutaten:

8 mittlere Kartoffeln

3 Paprika, in Stücke geschnitten

250 g Zuckerschoten, halbiert

1-2 rote Zwiebeln, halbiert und in grobe Stücke geschnitten

6 Möhren, in Scheiben geschnitten

1 große Zucchini, in Halbmonde geschnitten

150 g fettreduzierter Schafskäse, in größere Stücke geschnitten

2 TL ital. Kräuter

Etwas Rosmarin, frisch gemahlener Pfeffer, Kucharek, etwas Salz

Ein Hauch Öl

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und 10 Min in „Gemüsebrühe“ vorkochen. Dann gut abtropfen lassen.

Dann den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vorheizen.

Nun die restlichen Zutaten miteinander vermengen, würzen und dann die Kartoffeln unterheben.

Alles auf dem großen Ofenzauberer verteilen und für 20 Min auf dem unteren Rost garen.

Dann den Schafskäse darüber verteilen und weitere 15 Min garen.

Am besten mal ein Stück Kartoffel testen, ob die gar ist, da jeder Kartoffelsorte unterschiedliche Garzeiten hat.

Guten Appetit wünscht euch Judith ☺