

Plan B, All in One

Zutaten:

600 g Schweinegeschnetzeltes

5-6 Möhren, halbieren und dann in Scheiben schneiden

10-12 kleine, neue Kartoffeln, vierteln

1 rote Zwiebel, halbieren und dann in Scheiben schneiden

2 EL Albaöl, alternativ anderes Öl

1 TL Zucker

1 ½ TL Gewürz „Nicht Fisch, nicht Fleisch“, alternativ nach eigenem Geschmack

1 ½ TL Gewürz „Fleischeslust“, alternativ nach eigenem Geschmack würzen

Wenn vorhanden eine Muskatnuss, alternativ Pulver, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

Zubereitung:

Das Fleisch mit dem Gewürz Fleischeslust würzen, die Zwiebel dazu geben und etwas durchziehen lassen.

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

Dann das Fleisch in die Mitte des großen Ofenzauberers geben.

Jetzt zu den Kartoffeln das Albaöl, das Gewürz „Nicht Fisch, nicht Fleisch“ und etwas Paprika geben und neben das Fleisch geben.

Dann mit der feinen Microplanereibe etwas frische Muskatnuss zu den Möhren geben, den Zucker und etwas Pfeffer und Salz zugeben und auf die andere Seite neben dem Fleisch verteilen.

Dann alles für ca. 40-45 Min, je nach dicke der Kartoffeln, auf dem unteren Rost fertig garen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith

P.S Das Fleisch bitte nicht zu dünn schneiden, ansonsten könnte es trocken werden.