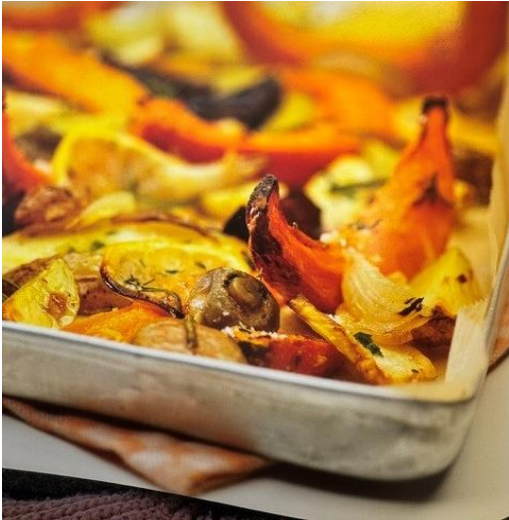


HERBSTLICHES OFENGEMÜSE MIT ESTRAGON DIPP



Dipp:

Saure Sahne mit dem gehackten Estragonblättchen, dem Kräutersalz und schwarzen Pfeffer verrühren und zum Gemüse reichen.

ZUTATEN FÜR 6 Personen

600g gemischtes Gemüse (Karotten, Petersilienwurzel, Pastinake, Kürbis, Rote Beete, Knollensellerie)

2 Schalotten

150g kleine Kartoffeln mit Schale

100g kleine Champignons

1 kleine Bio-Zitrone

Je 1 Zweig Rosmarin und Thymian

2 junge Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Estragon- Dipp

400g saure Sahne (10% Fett i.Tr.)

4-5 Zweige Estragon

Kräutersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Gemüse schälen und alles in etwa gleich große Stücke schneiden, den Kürbis etwas größer lassen, da er schneller gar ist. Die Schalotten schälen und in Achtel schneiden, die Kartoffel geschält je nach Größe halbieren oder ganz lassen. Champignons putzen, Zitronen heiß waschen, abtrocknen und mit der Schale in Scheiben schneiden.

Das zerkleinerte Gemüse in eine große Schüssel geben, Rosmarin und Thymian darüber geben, Knoblauchzehen schälen, klein schneiden und mit dem Olivenöl zum Gemüse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Einschubhöhe 1, bei 200 °C CircoTherm Heißluft, Dampfintensität hoch, 25 Minuten garen, weitere 10 Minuten ohne Dampf fertig garen.