

WINTER-RATATOUILLE MIT KARTOFFELN (4 Personen)

Zutaten:

- 800 g Kartoffeln
- ½ (ca. 800 g) Steckrübe
- 200 g Staudensellerie
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz, Pfeffer
- 1/8 l Gemüsebrühe
- 2 Stiele Pfefferminze und
- 150 g Sahnejoghurt
- 4 EL Rapsöl
- 300 g Möhren
- 2 Zwiebeln
- 6 Stiele Thymian
- 1 Dose (425ml) Tomaten
- 1–2 TL Honig
- 2 Stiele Petersilie

So wird es gemacht:

Kartoffeln waschen, gut abtrocknen, halbieren und in Ecken schneiden. Die Kartoffelecken in einer großen Schüssel mit Salz, Pfeffer, edelsüßem Paprika und Rosmarin würzen. 1-2 EL Öl hinzugeben und gut verrühren. Nicht überdeckend auf einem Backblech verteilen und etwa 20-40 Minuten bei 180 Grad im Backofen garen. Steckrübe schälen, würfeln. Möhren und Sellerie waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Rosmarin und Thymian waschen und trocknen. 2 EL Öl in einer großen Pfanne oder Bräter erhitzen. Vorbereitetes Gemüse darin ca. 10 Minuten unter Wenden anbraten. Nach ca. 8 Minuten Kräuter dazugeben und

mitbraten. Tomaten zugeben, mit dem Pfannenwender grob zerkleinern. Brühe angießen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Dann noch etwa 15 Minuten weitergaren.

Für den Joghurt-Dip Minze und Petersilie waschen, trocknen und hacken. Joghurt und Kräuter verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN