

## Ofengemüse mit Schmand



### Zutaten:

1,5 kg Kartoffeln  
Salz und Pfeffer  
3 EL Olivenöl  
2 Zweig/e Rosmarin  
300 g Zucchini  
300 g Champignons  
200 g Kirschtomate(n)  
125 ml Gemüsebrühe  
1 Bund Basilikum  
200 g Schmand  
300 g Joghurt (Vollmilchjoghurt)



### Zubereitung

Ofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. In eine Fettpfanne geben, würzen und mit Öl beträufeln. Mit Rosmarinnadeln bestreuen und ca. 30 Minuten im Ofen garen.

Anschließend klein geschnittene Zucchini und Pilze darauf verteilen. Weitere 15 Minuten garen. Die Tomaten mit der Brühe zum Gemüse geben, etwa 5 Minuten weiter garen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum fein hacken, mit Schmand und Joghurt verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Separat zum Ofengemüse servieren.