Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

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.