



Mediterrane Ofenkartoffeln

Description

Wir lieben unseren James für genau solche Bleche – alles schmeckt wunderbar aromatisch und einfach unglaublich lecker!

ZUTATEN

- **1 kleiner** Brokkoli
- **2** Karotten
- **1** Paprika
- **500g** Kartoffeln
- **2** Zwiebeln

- **2-3 Zehen** Knoblauch
- **1** Zucchini
- **600ml** passierte Tomaten
- **2 Kugeln** Mozzarella
- Salz, Pfeffer, italienische Kräuter

Schritt für Schritt

Schritt 1

Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und auf dem großen Ofenzauberer verteilen.

Schritt 2

Passierte Tomaten und die Gewürze darüber verteilen und alles gut miteinander vermischen.

Schritt 4

Den Mozzarella in Stücken darüber rupfen. Bei 220 Grad Ober-Unterhitze für 30-35 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben bis der Käse schön gebräunt und die Kartoffeln gar sind.

Mehr Rezeptideen



Kartoffelsuppe

Okt. 5, 2022 | [Hauptspeise](#), [Ofenmeister](#), [Vegan](#)

Zum Rezept [Leckere, deftige Kartoffelsuppe](#). Perfekt im Herbst zu Dampfnudeln oder Zwetschkuchen - so essen wir es in der Pfalz. Zutaten 1kg Kartoffeln vorw. festkochend 1 Stange Lauch 2 Karotten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1L Gemüsebrühe Salz, Pfeffer optional: einen...



Baked Brie

Aug. 11, 2022 | [1 Liter emaillierter Gusseiserner Baker](#), [Air Fryer](#)

Zum Rezept Cremiger Käse mit süßer Note und leckeren Mandeln für den Crunch - diese Leckerei müsst ihr unbedingt mal ausprobieren! Zutaten 1 Brie Käse (250g) 50g gehobelte Mandeln 100g brauner Zucker 1 EL Feigensenf von @edelschmaus_offiziell Schritt für Schritt...



Pellkartoffeln aus dem Ofen

Aug. 11, 2022 | [Beilagen](#), [Kleiner Zaubermeister](#), [Ofenmeister](#)

Zum RezeptLeckere Kartoffeln als Beilage aus dem Ofen. Perfekt wenn ihr z.B. sowieso den Ofen anhabt während ein Brot bäckt oder die Hauptspeise im Ofenmeister gart. Der kleine Zaubermeister passt perfekt neben den Ofenmeister. Die Pellkartoffeln könnt ihr im Grunde...