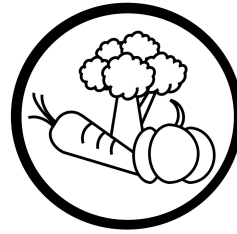


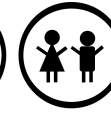
Ofenkartoffeln mit Kürbis



4 Portionen



Vorbereitung
10 Minuten



Kinder
mögen es



Vegi



Glutenfrei



220°
35 Min

700g Raclette Kartoffeln
200g Kürbis (Potimarron)

Kartoffeln waschen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Den Kürbis waschen, entkernen und in Würfel schneiden.

3EL Olivenöl
1EL Apfelessig
Salz

Ein Blech einfetten und die Kartoffeln sowie den Kürbis auf dem Blech verteilen. Mit Salz würzen, Olivenöl mit dem Essig vermengen und darüber verteilen.

Wer mag Speckwürfel
Rucola

Das Gemüse im vorgeheizten Ofen bei 220°C in der Mitte 35 Min. goldbraun garen. Mit Rucola servieren und wer mag, kann auch Speckwürfel vor dem Backen über das Blech streuen. Vor dem Servieren mit Rucola belegen.

Eine schöne herbstliche Beilage oder zusammen mit Salat eine leichtere, kalorienarme Hauptspeise.

