Rosmarin-Gemüse mit Petersiliensoße

Vegetarisch » Paprika-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 3 Möhre(n)
» 400g Kartoffel(n)
» 5 EL Olivenöl
» 1 Zucchini
» 3 bunte Paprika
» 400g Champignons
» 1/2 Bd. Rosmarin
» 3 Knoblauchzehe(n)
» Salz & Pfeffer
» 1 TL Instant-Gemüse-Brühe
» 150ml Weißwein
» 200g Schlagsahne
» 2-3 EL heller Soßenbinder
» Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Möhren und Kartoffeln schälen, waschen. Möhren längs halbieren und in Stücke schneiden, Kartoffeln halbieren oder vierteln. Auf der Fettpfanne verteilen und mit 2EL Öl beträufeln. Im heißen Ofen bei 150°C ca. 15min backen.

2. Zucchini putzen, waschen, längs halbieren und in Stücke schneiden. Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Pilze putzen, evtl. waschen und halbieren. Rosmarin waschen und die Nadeln abzupfen. Knoblauch schälen und halbieren.

3. Gemüse, Knoblauch und Rosmarin zu den Kartoffeln geben, verteilen und mit 3EL Öl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ofentemperatur auf 175°C erhöhen, weitere 15-20min backen. Ab und zu wenden. 350ml heißes Wasser und Gemüsebrühe verrühren, ca. 10min vor Garzeitende zugießen.

4. Gemüse warm stellen, Brühe durch ein Sieb in einen Topf gießen. Wein zugießen und ca. 5min köcheln lassen. Sahne zugeben, Soßenbinder einrühren, kurz aufkochen lassen. Petersilie waschen und fein hacken. Unter die Soße rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße zum Gemüse reichen.

Nährwerte: 420kcal pro Portion

angelegt am: 08.02.2007 Rezept-Nr: 2203

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke