

Räuberplatte vom großen Ofenzauberer plus

Zutaten:

800-1000 g Minutenschnitzel vom Schwein (in Streifen geschnitten)
1 rote Zwiebel, kleingeschnitten
2 Knoblauchzehen, kleingeschnitten
2 große Möhren, gehobelt
1 Zucchini
2 Spitzpaprika
750-1000 g Drillinge oder kleine Kartoffeln, halbiert
2 EL flüssiger Honig
1 EL Tomatenmark
2 EL Bratkartoffelgewürz (z.B. Potato Paul von Edelschmaus)
1/2 El. Paprika, edelsüß
1 TL Gemüsebrühe
4 EL Omas Butter Öl
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Drillinge halbieren und mit der Schale 10 min. wässern. Danach gut abtrocknen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Möhren waschen, schälen und in Scheiben hobeln, Zucchini und Paprika waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Minutenschnitzel in Streifen schneiden und zusammen mit den übrigen Zutaten in einer großen Schüssel mit dem Öl und den Gewürzen marinieren.

Die Zutaten gleichmäßig auf dem großen Ofenzauberer plus verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Ober-/Unterhitze ca. 40 min. Sichtkontakt backen. Nach 20 min. einmal durchrühren.

Dazu passt eine selbstgemachte Aioli oder Tzaziki von Edelschmaus.

Verwendete Produkte: großer Ofenzauberer plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN