



PROVENZALISCHES SCHMORGEMÜSE

Für 4 Portionen

Zutaten:

220 gr rote Zwiebeln
600 gr neue Kartoffeln
300 gr Karotten
5 EL Olivenöl
200 ml Gemüsebouillon
4 rote Peperoni
2 Knoblauch
4 Lorbeerblätter, 1El frischer Rosmarin, 1/2 Bund Peterli
50 gr Lavendelblütenhonig oder anderer Honig, flüssig
2 EL Zitronensaft
250 gr Datteltomaten
100 gr Tapenade aus dem Glas
Meersalz nach Belieben

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Zwiebeln schälen und halbieren. Die Kartoffeln mit der Schale halbieren, die Karotten schälen und in Stengel schneiden. Alles auf ein Blech geben, salzen und mit der Hälfte der Bouillon übergießen und in der untersten Schiene garen. In der Zwischenzeit die Peperoni vierteln, Knoblauch enthäuten und die Zehen mit dem Lorbeer und der restlichen Bouillon nach 30 min aufs Blech geben.

Den Rosmarin fein hacken und mit den Tomaten und dem Peterli 10 min vor Ende übers Gemüse geben. Totale Garzeit; 60 min. Nach dem Garen den Zitronensaft mit dem Honig über das Schmorgemüse träufeln und die Tapenade dazu servieren.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Felinda K.

Eat, letters & deco

