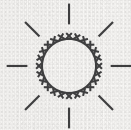


Buntes Erdäpfel- Fisolengröstl



Sei amol g'riasig!

ZUBEREITUNG
20 min

Zutaten

FÜR 1 BLECH

- 800 g Erdäpfel
- 1 Zucchini
(das sind ca. 150g)
- 250 g Fisolen
- 1 roter, 1 grüner und
1 gelber Paprika
- 1 große Zwiebel
- 8 Knoblauchzehen
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Rosmarin frisch
oder getrocknet
- 1 TL jodiertes Salz
- 200 g Schafkäse

Zubereitung

- 1 Backofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Gemüse waschen und putzen (bei den Fisolen die Enden abschneiden) bzw. die Erdäpfel schälen. Erdäpfel in kleine Würfel und Zucchini in Scheiben schneiden. Paprika und Zwiebel grob würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und ganz lassen.
- 2 Alles bis auf die Fisolen auf das Backblech geben und mit 2 EL Öl, 2 EL Rosmarin und 1 TL Salz vermischen. Gemüse-Erdäpfel-Gemisch auf mittlerer Schiene für ca. 15 Minuten ins Backrohr geben.
- 3 Während die Erdäpfel im Ofen garen, die Fisolen in wenig Wasser in einem zugedeckten Gefäß dünsten bis sie gar sind (ca. 10 Minuten) und den Schafkäse zerbröseln.
- 4 Das Gemüse-Erdäpfel-Gemisch aus dem Rohr holen, gut durchrühren, die Fisolen sowie den Schafkäse darauf verteilen und wieder ins Rohr geben. Ca. 15 Minuten weiterbacken bis die Erdäpfel gar sind.