

Gemüse aus dem Ofen mal anders

Für 2 Personen:

| | | |
|---------------------|-----------------------|---------------------------|
| 1 Kartoffel | 1 Kartotte | 1/2 Zucchini |
| 1/4 Spitzkohl | 1 Ei | 50 g Paniermehl |
| 2 EL Olivenöl | 1 Msp. Salz | 1 Msp. Pfeffer |
| 1 Msp. Gewürzmix | 1/2 Bund Schnittlauch | 1/2 Bund Basilikumblätter |
| 100 g Creme-fraiche | 1/2 Zitrone | 1 Msp. Salz |
| 1 Msp. Pfeffer | | |

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Kartoffel, Zucchini und Karotte auf einer Küchenreibe grob reiben. Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und alles zusammen in eine große Schüssel geben. Das Ei dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Gewürzmix würzen. Olivenöl dazugeben, Basilikum grob zupfen und Schnittlauch grob schneiden und dazugeben. Das Paniermehl dazugeben und alles kräftig durchkneten.

Die Masse auf ein Backblech mit Backpapier geben, verteilen und ein ca.1cm hohes Rechteck formen. Für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Crème fraîche mit Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Stück abschneiden auf einem Teller anrichten und eine Nocke Zitronen-Crème fraîche daraufgeben.

Steffen Henssler am 29. Juli 2021