



650 g Kartoffeln  
3 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
½ TL getrockneter Rosmarin  
½ TL getrockneter Thymian  
Kräutersalz  
frisch gemahlener Pfeffer  
2 EL kaltgepresstes Olivenöl  
50 g schwarze Oliven  
400 g Mangold  
1 kleine Möhre  
1 Stück Knollensellerie (50 g)  
50 ml Gemüsebrühe  
2 Tomaten  
½ TL getrockneter Oregano  
150 g saure Sahne

## Rezept für KW 18-14

### Mangold mit Zwiebelkartoffeln

Für die Zwiebelkartoffeln die Kartoffeln waschen und achteln.

2 Zwiebeln und den Knoblauch schälen, Zwiebeln achteln, Knoblauch vierteln. Rosmarin, Thymian, ½ TL Salz und etwas Pfeffer vermischen. Das Gemüse damit würzen, mit 1 EL Öl beträufeln und in eine feuerfeste Form geben. Die schwarzen Oliven zufügen und alles bei 220° (Umluft 200°) im Ofen 30 Min. backen.

Inzwischen den Mangold waschen und putzen. Die Stiele abschneiden und groß würfeln, die Blätter in feine Streifen schneiden. Möhre, Knollensellerie und die übrige Zwiebel putzen und in 1 cm x 1 cm kleine Würfel schneiden. Das restliche Olivenöl erhitzen, die Gemüsewürfel und die Mangoldstiele darin anschwitzen. Die Brühe angießen und das Gemüse darin 5 bis 7 Min. bissfest dünsten.

Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien, groß würfeln und mit dem Oregano vermischen. Mangoldblätter und Tomatenwürfel zur Gemüsemischung geben und 3 Min. mit dünsten.

Mangoldgemüse mit Salz würzen, die saure Sahne unterziehen, dann aber nicht mehr kochen lassen. Die Zwiebelkartoffeln mit dem Mangold servieren