

# Geröstetes Wintergemüse mit Anna-Kartoffeln

## Zutaten für die Anna-Kartoffeln (für 4 Personen):

- 4 große Kartoffeln
- 125 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und dann in Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Eine ofenfeste runde Form mit etwas Butter bepinseln und dann die Kartoffelscheiben kreisförmig hineinschichten. Jede Schicht wieder mit der geschmolzenen Butter bepinseln. Dann im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) 30 Minuten backen.

## Zutaten für das Wintergemüse:

- 20 kleine Mangoldblätter
- 20 Köpfe Rosenkohl
- 4 Haferwurzeln
- 2 Kohlrabi
- 24 Röschen Brokkoli
- 50 ml Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Alle Gemüsesorten kräftig mit kaltem Wasser waschen. Die Rosenkohlköpfchen putzen und halbieren. Dann in Salzwasser kurz kochen und in Eiswasser abkühlen lassen. Die Kohlrabi schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Brokkoliröschen von Blättern befreien und längs halbieren. Die Haferwurzeln schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und dann die Haferwurzeln darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kohlrabi hinzufügen und ebenfalls kurz anrösten. Dann den Rosenkohl dazugeben. Erneut leicht würzen. Am Ende den Brokkoli und den Mangold hinzufügen und mehrmals schwenken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 25.11.2021

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)