



Kartoffeln und Topinambur aus dem Ofen mit Zitrone und Salbei

Zutaten für 4-6 Personen

- 500g kleine neue Kartoffeln
- 500g Topinambur
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 50 ml Olivenöl
- 2 EL grob gehackter Salbei
- 1 TL Salzwasser
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- 1 Bio-Zitrone
- 250g Kirschtomaten
- 170g Kalamata-Oliven, entsteint
- 2 EL grob gehackte glatte Petersilie

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln waschen, in einen Topf füllen und mit gesalzenem Wasser 10min köcheln lassen. Abgießen, kurz abgießen lassen, Kartoffeln der Länge nach halbieren. Auf einem tiefen Backblech verteilen.

Topinambur waschen, in 5mm dicke Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben. Knoblauch, Olivenöl, Salbei, Salz und Pfeffer hinzufügen und ordentlich vermengen.

Zitrone in dünne Scheiben schneiden, Kerne entfernen. Nach 30min Garzeit die Zitronenscheiben zum Gemüse geben. Nach weiteren 20min die Kirschtomaten und Oliven beimengen. Alles noch weitere 15min garen lassen.

Aus dem Ofen nehmen und Petersilie unterrühren.

