

Rumfortpfanne

Eine Gemüsepfanne wo alles drauf kommt, was wegmuss und schmeckt

Zutaten

Ca. 200g TK Gemüse oder Reste aus der Kühltruhe

Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli

1 Karotte

5 - 6 Kartoffeln

1 Paprika

3 – 4 eingelegte Peperoni

1 Zwiebel

2 Weißwurst

2 Wiener Würstchen

1 Knoblauch, fein gehackt

80 – 100g Schinkenwürfel

100 – 150g Chili Frischkäse

Kräuter der Wahl

4 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer



So funktioniert es!

Alle Zutaten in mundgerechte Stücke schneiden und auf dem Ofenzauberer verteilen.

Mit Salz und Pfeffer und ein paar Kräuter würzen.

Rapsöl dazu geben und einmal alles umrühren.

Backofen auf 220C Umluft vorheizen!

Den Ofenzauberer im unteren Teil des Backofens einschieben und 20 Minuten backen.

Den Stein aus dem Backofen nehmen und alles einmal wenden.

Für weitere 15 Minuten backen.

Den Frischkäse dazu geben und nochmal alles vermengen.

Nochmal 5 Minuten backen.

Mein Tipp.

Bei Rumfort ist alle möglich.

Wer sein Gemüse richtig knackig mag, verkürzt die Zeit auf 30 - 35 Minuten.

Die Weißwurst ist richtig klasse und solltet ihr mal probieren.

Guten Appetit!