

## Liebe Köch\*innen,

wir haben die ersten Frühkartoffeln für euch geerntet. Sie sind ein tolles Beiwerk für ein leckeres und schnelles Gericht. Der Ofen erledigt die Aufgabe fast von selbst. Während die Kartoffeln und Karotten schmoren, könnt ihr den Eiersalat zubereiten. So entsteht ruckzuck ein tolles Geschmackserlebnis, was weder kompliziert noch langweilig ist.

Viel Spaß beim Nachkochen!  
Stefan Herbolzheimer



## Zutaten

### Für 4 Portionen:

#### Eiersalat

- 6 Eier
- ½ Bund Frühlingszwiebel
- 4 Gewürzgurken
- 1 kleine Tomate
- Je 1 TL Mayonnaise, Senf
- Je 2 EL Gewürzgurkenwasser, Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer

#### Ofenkartoffeln

- 300 g Kartoffeln
- 1 TL Wurdis Grillgewürz
- 2 TL Sonnenblumenöl
- Salz nach Geschmack

#### Schmorkarotten

- 4 Karotten
- Je 1 TL Salz, Currypulver
- 1 EL Zucker
- 2 EL Olivenöl

## Zubereitung

Eier hart kochen, schälen, vierteln und schneiden. Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Gewürzgurken halbieren und grob schneiden. Tomate vom Kerngehäuse trennen und klein schneiden. Alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln waschen, halbieren und mit den restlichen Zutaten vermengen. Bei 200 Grad Umluft etwa 50 Minuten im Ofen rösten.

Karotten waschen, schneiden, mit restlichen Zutaten vermengen und bei 200 Grad Umluft etwa 40 Minuten im Ofen rösten. 2 bis 3 Mal während des Garprozesses wenden für ein gleichmäßiges Schmorergebnis.