

# Mangold mit Zwiebelkartoffeln

## Zutaten

300 g Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
½ TL Rosmarin  
½ TL Thymian  
½ TL Oregano  
Kräutersalz  
Pfeffer  
3 EL Olivenöl  
600 g Mangold  
50 ml Gemüsebrühe  
2-3 geschälte Tomaten  
200 g Crème fraîche

## Zubereitung

Für die Zwiebelkartoffeln die Kartoffeln schälen und achteln. Eine Zwiebel und den Knoblauch schälen, Zwiebel je nach Größe achteln oder vierteln, Knoblauch vierteln. Rosmarin, Thymian, Oregano, 1/2 TL Kräutersalz und etwas Pfeffer vermischen. Die Kartoffeln damit würzen, mit 2 EL Olivenöl beträufeln, in eine feuerfeste Form geben und alles bei 200°C im Ofen 25-30 Minuten backen. Inzwischen den Mangold waschen und putzen. Die Stiele abschneiden und grob würfeln, die Blätter in feine Streifen schneiden. Die zweite Zwiebel putzen und in kleine Würfel schneiden. 1 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebel und die Mangoldstiele darin anschwitzen. Die Gemüsebrühe angießen und das Gemüse darin in 5-7 Min. bissfest dünsten. Mangoldblätter und die gewürfelten Tomaten zur Gemüsemischung geben und 3 Min. mitdünsten. Das Gemüse mit Kräutersalz abschmecken, die Crème fraîche unterziehen, aber nicht mehr kochen lassen. Die Zwiebelkartoffeln mit dem Mangold servieren.

Guten Appetit