

## **Ofengemüse mit Kartoffeln**

### **Zutaten (für 2 Personen):**

350 g Kartoffeln  
1 Fenchelknolle (zirka 200 g)  
2 Pastinaken (geschält gewogen: 165 g) oder 2 Stengel Staudensellerie  
100 g Zwiebeln  
10 ganze Zehen Knoblauch  
100 ml frisch gepresster Orangensaft  
100 ml trockener Wermut (Noilly Prat)  
8 EL Olivenöl  
1 TL Szechuanpfeffer grob gemahlen  
4 TL Salz

### **Zubereitung:**

*Die Kartoffeln entweder schälen oder unter fließendem Wasser gründlich bürsten. Je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden.*

*Fenchel putzen, vierteln, Strunk keilförmig herausschneiden und die Viertel in ½ cm dicke Streifen schneiden.*

*Pastinaken schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden, dickere Exemplare vorher längs halbieren. Falls verwendet, die Staudensellerie putzen, waschen und in 2-3 cm dicke Stücke schneiden.*

*Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden.*

*Den Knoblauch schälen.*

*In einer großen Schüssel Orangensaft mit Wermut, Öl und Szechuanpfeffer verrühren. Kartoffeln, Fenchel, Zwiebeln, Knoblauch, Pastinaken und/oder Staudensellerie unterheben und mit Salz würzen.*

*Alles in eine ofenfeste Form geben (bei größeren Mengen auf ein Backblech) und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad zirka 45 Minuten garen.*

*Dazu schmeckt gebratenes Fischfilet, welches nach dem Braten mit Chimichurri (argentinische Kräutersauce) bestrichen wird.*