

Karpfen mit geröstetem Gemüse

45–55 Min

Zubereitung

1. Karpfen waschen und beidseitig einschneiden, mit Kotányi Meersalz grob und Kotányi Pfeffer würzen.
2. Wurzelgemüse in grobe Stücke schneiden und auf dem Backblech verteilen. Kotányi Lorbeerblätter und Kotányi Kümmel ganz dazugeben.
3. Karpfen und Knoblauchzehen auf das Gemüse legen, mit Olivenöl beträufeln.
4. Bei 180 °C im Ofen 30–40 Minuten gar schmoren.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1	Karpfen, ca. 1,5 kg
	Wurzelgemüse nach Wahl
	Olivenöl
4	Knoblauchzehen
	Meersalz jodiert grob
	Pfeffer schwarz gemahlen
3	Lorbeerblätter ganz
1 TL	Kümmel ganz