



Wintergemüse aus dem Backofen

geröstet besonders aromatisch

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Gemüse, außer Knoblauch und Schalotten, waschen, schälen und in nicht zu kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Die Schalotten schälen, nicht zerkleinern. Die Knoblauchzehen werden ungeschält verwendet.

Das Gemüse auf ein Backblech legen und mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen. Die Rote Bete möglichst am Rand separat legen, damit sie das andere Gemüse nicht verfärbt. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 35 Minuten backen. Das Gemüse immer wieder wenden, damit es gleichmäßig geröstet wird. Mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.

Hinweis: Es empfiehlt sich, die Rote Bete mit Einmalhandschuhe zu verarbeiten, da sie extrem färben.

Nichtvegane bzw. nichtvegetarische Varianten: mit Feta oder Frühstücksspeck ergänzen.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit	ca. 55 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Süßkartoffel(n)
- 2 Rote Bete
- 2 Petersilienwurzel(n)
- 2 Pastinake(n)
- 2 Möhre(n)
- 6 Schalotte(n)
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 3 Zweig/e Rosmarin
- 3 Zweig/e Thymian
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Olivenöl

Für die Garnitur:

- einige Stiele Petersilie, glatte

Rezept von: **ars_vivendi**

–
Anzeige
–