

Ofengeröstetes Wurzel-Gemüse

Für zwei Personen

1 Pastinake	1 Topinambur	1 gelbe Möhre
1 rote Möhre	1 Ringelbete	1 Rote Bete
$\frac{1}{2}$ Steckrübe	1 EL Olivenöl	1 TL Salz

Den Ofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wurzelgemüse schälen und in Stifte schneiden. Darauf achten, dass das Gemüse die gleiche Kantenlänge hat. So gart es im Ofen gleichmäßig durch.

Gemügestifte in einer Schale mit Öl und Salz wenden.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Nach Belieben können Kräuter, wie z.B. Thymianzweige, hinzugefügt werden.

Im Ofen ca. 15-20 Minuten rösten, bis das Gemüse goldbraun ist. Je nach Größe der Stücke muss die Garzeit angepasst werden.

Zum Servieren das fertige Ofengemüse nach Belieben mit Gewürzen abschmecken.

Björn Freitag am 21. November 2022