

## Karotten-Gemüse italienisch

### Für 2 Personen:

500 g bunte Möhren	1 Limette	1 Knoblauchzehe
1/2 rote Peperoni	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix
4 EL Olivenöl	1 Parmesan	10 Amarettini

Backofen auf 230 °C Umluft vorheizen Die Enden der Karotten abschneiden, dann die Karotten je nach Dicke längs halbieren bzw. vierteln und anschließend in eine Auflaufform geben. Schale von der Limette und Knoblauchzehe frisch über die Karotten reiben. Peperoni mit Kernen in feine Ringe schneiden und ebenfalls auf den Karotten verteilen. Karotten mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen, Olivenöl darüberträufeln und anschließend alles gut miteinander vermengen. Die Auflaufform für ca. 25 Min. in den heißen Ofen geben Karotten aus dem Ofen nehmen. Den Saft der Limette über dem Karottengemüse auspressen und frisch geriebenen Parmesankäse darüberstreuen. Amarettini zerbröseln und ebenfalls auf den Karotten verteilen. Karottengemüse auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 21. März 2023