

Knusprige Ofen-Karotten mit Speck und Parmesan

Für 2 Personen:

3 Karotten	1 Msp. Chili-Salz	1 TL geräuch. Paprikapulver
1 EL Olivenöl	3 Zweige glatte Petersilie	50 g Parmesan
100 g Speck		

Backofen auf 220 C° Umluft vorheizen.

Karotten waagrecht halbieren und die Hälften nochmals längs halbieren. Karotten in eine Schüssel geben und mit Chili Salz, Paprikapulver und fein gehackter Petersilie vermengen. Olivenöl über die Karotten träufeln und nochmals gut vermengen.

Parmesan reiben und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech gleichmäßig verteilen. Die Karotten mit den Schnittflächen nach unten und mit etwas Abstand zueinander auf den Parmesan legen.

Karotten dabei ruhig etwas andrücken. Speck in kleine Würfel schneiden und über den Karotten verteilen.

Karotten ca. 20 Minuten in den heißen Ofen geben.

Steffen Henssler am 27. Juni 2023