


Ofengeröstetes Wintergemüse

Für 4 Personen als Hauptgericht

| Zutaten: | Zubereitung: |
|-------------------|--|
| 3 Süßkartoffeln | Das Gemüse waschen und schälen, in gleichmäßige Stücke bzw. Spalten schneiden und in eine Schüssel geben. |
| 3 Kartoffeln | |
| 2 Rote Beete | |
| 4 Pastinaken | |
| 4 Karotten | |
| 3 Schwarzwurzeln | |
| Öl, Salz ,Pfeffer | Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl mischen. |
| | In ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech füllen und bei 180° C Hitze ca. 30-40 Minuten im Backofen garen, bis es weich ist. Das Gemüse während dieser Zeit einmal wenden. |
| Petersilie | Das Gemüse in einer Schüssel anrichten und gehackte Petersilie darüber streuen. |



Das Ofengemüse kann als Hauptgericht mit Kräuterquark oder als Beilage zu einem Fleischgericht serviert werden. Als Beilage können die Mengen reduziert werden.