



Winterliches
Backofen-
gemüse



Winterliches Backofengemüse

- Zutaten für 4 Personen:
- 800 g gemischtes Wintergemüse
- z.B. Kürbis, Pastinake
- Süßkartoffeln, Karotten
- 4 EL Olivenöl, Pfeffer, Salz
- 2 Zweige frischer Rosmarin



von Margret

Das Gemüse in gleichmäßig dicke Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Das Olivenöl darüber träufeln und anschließend kräftig unterrühren, so dass das Gemüse von einem leichten Olivenöl-Film überzogen ist. Leicht salzen und mit frisch gemahltem schwarzen Pfeffer würzen. Die Nadeln vom Rosmarin abzupfen und überstreuen. Das Ganze nochmals kräftig vermengen und etwa eine ½ Stunde im vorgeheizten Backofen bei 190° ausbacken. Zwischendrin einmal wenden. >> Je kleiner das Gemüse geschnitten wird, um so schneller ist es durchgebacken. Relativ grobe Stücke oder auch größere Mengen kann man auch prima auf dem Backblech (mit Backpapier) ausbacken.

Tipp: Wunderbar schmeckt dazu ein Sauerrahm-Kräuterdip oder Rucolacreme, beides kann auch vegan hergestellt werden.