

Ofen-Gemüse

Zutaten für 4 Portionen

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1 kleiner Blumenkohl | 1) Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen schneiden. |
| 500 g Möhren | 2) Möhren putzen, schälen, längs halbieren und schräg in ca. 4 cm große Stücke schneiden. |
| 2 rote Zwiebeln | 3) Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. |
| 3 Pastinaken | 4) Pastinaken putzen, schälen, längs halbieren und in ca. 4 cm große Stücke schneiden. |
| 2 Rote-Bete-Knollen
Salz, Pfeffer | 5) Rote Bete schälen und in Spalten schneiden (dabei Einweghandschuhe tragen). In einer Schüssel mit Salz und Pfeffer mischen. |
| 2 Knoblauchzehen | 6) Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. |
| 2-3 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl | 7) Gemüse bis auf Rote Bete in einer großen Schüssel mit Rosmarinzweigen, Öl, Salz und Pfeffer mischen. |
| | 8) Gemüse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. |
| | 9) Rote Bete darauf geben.
Alles ca. 30 Minuten backen. |