

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.