

Ofengemüse mit Bete, Kartoffeln, Paprika und Möhren

Zutaten für 2-3 Personen:

2 rote oder Ringelbete (geschält, in Spalten)
4 kleine Kartoffeln (in Stücke geschnitten)
1 Zwiebel (in Spalten)
2 Möhren (in Scheiben)
1 Paprika (in Streifen)
2 EL Olivenöl
1 TL Honig
1 TL Rosmarin
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das geschnittene Gemüse in einer großen Schüssel mit Öl, Honig, Salz, Pfeffer und den Kräutern mischen.

Auf ein Blech mit Backpapier geben und 30-35 Minuten rösten, zwischendurch einmal wenden.

Beim Anrichten mit frischen Kräutern bestreuen.

Dazu passt ein Joghurt-Dip (z.B. mit Knoblauch, Zitronensaft und Dill), auch Feta passt super dazu.

Wenn du es noch sättigender haben möchtest passen Kichererbsen oder Hummus dazu!

Wir wünschen „Guten Appetit“.

