

# Ofengemüse mit schwarzem Rettich und Süßkartoffeln

Zutaten für 2-3 Personen:

-  
1 – 2 schwarze Rettiche (je nach Größe)  
2 Süßkartoffeln  
1 rote Zwiebel  
2-3 EL Olivenöl  
1 TL Honig  
1 TL Thymian oder Rosmarin, oder beides  
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Rettich und Süßkartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln in Spalten schneiden.

Alles in einer Schüssel mit Öl, Honig, Thymian, Salz und Pfeffer mischen.

Auf ein Backblech (oder in eine große Auflaufform) geben und ca. 30-35 Minuten rösten, bis die Stücke weich und leicht gebräunt sind.

Mit zerbröckeltem Feta und gehackten Walnüssen schmeckt es nochmal so gut.

Ihr könnt auch dazu ein Klecks Joghurt oder Kräuterquark essen.

Wir mögen es auch gern mit einem Spiegelei dazu.....

Wir wünschen „Guten Appetit“

