

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**40 Min.**

SAISON  
**Herbst**

HERKUNFT  
**Italien**

## OFENGEMÜSE



### KURZ VORGESTELLT

Winterliche Lagergemüse, farblich assortiert und knackig gebacken, bringen Wärme auf den Tisch.

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Karotte	4	Zwiebel, kleine
200 g	Sellerie	6 EL	Olivenöl
200 g	Fenchel	1 TL	Grobes Salz
200 g	Kürbis	4 Pr	Koriander, Pulver
4 Zehe	Knoblauch	2 BI	Lorbeer

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C vorheizen.
2. Gemüse wie Karotten, Sellerie und Fenchel rüsten und in 4 cm grosse Würfel schneiden. Gemüse in siedendem Salzwasser 5 Min. blanchieren, abgiessen. Inzwischen Kürbis rüsten und in Schnitze schneiden. Knoblauch und kleine Zwiebeln halbieren.
3. Gemüse in eine grosse Schüssel geben. Mit Olivenöl, Salz, grobem Pfeffer und nach Belieben Koriander gut mischen. Evtl. ein Lorbeerblatt, Rosmarin oder Streifen von rotem Peperoncini begeben.
4. Blech mit Backpapier belegen. Das Gemüse aufs Backblech auslegen. 25-30 Min. backen. Das Gemüse nach der Hälfte der Backzeit wenden.
5. Lorbeerblatt entfernen. Gemüse in vorgewärmter Schale servieren.

TIPP: Wähle die Gemüse nach Saison und Vorliebe. Beigabe von blanchierten Kartoffeln.