AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	40 Min.	Herbst	Italien

OFENGEMÜSE



Rezept: Patrizia Fontana. La Mia Cucina. Echtzeit 2021 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

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

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Rüebli	4	Zwiebeln, klein
200 g	Sellerie	6 EL	Olivenöl
200 g	Fenchel	1 TL	Grobes Salz
200 g	Kürbis	4 Pr	Koriander, Pulver
4 Zehen	Knoblauch	2 Bl	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 beigeben.
4. Blech mit Backpapier belegen. Das Gemüse aufs Backblech auslegen. 25-30 Min. backen. Das Gemüse nach der Hälfte der Backzeit wenden.
5. Lorbeerblatt enfernen. Gemüse in vorgewärmter Schale servieren.

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