



Gebackenes Wurzelgemüse

Arbeitszeit: ca. 20 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 60 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

- 1 Mairübe
- 1 Randig
- 5 Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Zwiebeln
- 2 Stangen Sellerie
- 1 EL Honig
- 2 Zweige Thymian
- ½ TL Kümmel
- 2-3 EL Öl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Mairübe und Randig, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden (Achtung: Randig färbt). Sellerie ebenfalls klein schneiden.

Die Kartoffeln, Karotten und Zwiebel schälen und vierteln.

Das Öl mit dem Thymian, Kümmel, Salz und Pfeffer vermischen und mit dem Gemüse vermengen.

Alles in eine gefettete Auflaufform geben und bei 200° für eine Stunde im Ofen garen lassen. Dabei die erste halbe Stunde mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und gelegentlich wenden.

Zum Ende der Garzeit den Ofen ausstellen, den Honig über das Gemüse träufeln, ein wenig durchmischen und für etwa 5 Minuten karamellisieren lassen.

VEGETARISCH | Topfgericht