

Wurzelgemüse aus dem Ofen

Wurzelgemüse aus dem Ofen

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [20.04.2016](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten für 6 Personen

1,5 kg kleine, verschiedenfarbige Rüebli,
Petersilienwurzeln und Pastinaken

500 g kleine Bratkartoffeln

Hitzebeständiges Pflanzenöl

Fleur de Sel und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Einige Zweige frischer Thymian

4 Knoblauchzehen, geschält und längs halbiert

Zubereitung

Wurzelgemüse waschen und rüsten. Kartoffeln waschen und halbieren. Backblech grosszügig mit Öl begiessen. Gemüse auf Blech verteilen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit Thymian und Knoblauch bestreuen. Das Gemüse im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 1 Stunde garen, ab und zu wenden. Das Gemüse kann man gut im Voraus vorbereiten und vor dem Servieren nochmals kurz im Ofen oder in der Pfanne erwärmen.