



BUNTES OFENGEMÜSE MIT PETERSILIENSAUCE

*Für 2 Personen als Hauptgericht oder für
4 Personen als Beilage:*

Für das Ofengemüse:

300 g Rosenkohl, Strunk entfernt
und halbiert
300 g festkochende Kartoffeln,
geschält und klein gewürfelt
200 g Karotten, in Scheiben
geschnitten
200 g Pastinake, geschält und klein
gewürfelt
1 Apfel, entkernt und klein
gewürfelt
1 kleine rote Zwiebel, geschält und
in feine Ringe geschnitten
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Für die Petersiliensauc:

70 g Petersilie (dünnere Stängel
können mit verwendet werden)
5 EL Olivenöl
2 EL Wasser
1 EL Apfelessig
3/4 EL Ahornsirup (optional)
3/4 TL Salz

Zeitaufwand:

ca. 40 Minuten inklusive Backzeit

Den Backofen auf 220 °C Umluft und Oberhitze vorheizen.

Für das Ofengemüse alle Zutaten in einer Schüssel miteinander vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen und auf mittlerer Stufe ca. 25 Minuten backen. Zwischendurch gegebenenfalls wenden. Das Gemüse ist fertig, wenn es bissfest und leicht gebräunt ist.

Für die Petersiliensauce alle Zutaten im Häcksler cremig pürieren.

Das Ofengemüse auf Tellern verteilen und mit der Petersiliensauce servieren.