



## Rezept für KW 17-13

### Süßkartoffeln mit Gemüse aus dem Backofen

2 Süßkartoffeln

2 Rote Beten

2 Petersilienwurzeln

2 Pastinaken

2 Möhren

6 Schalotten

2 Knoblauchzehen

3 Zweige Rosmarin

3 Zweige Thymian

Salz und Pfeffer

3 EL Olivenöl

einige Stiele Petersilie

Den Backofen auf 180 - 200 Grad vorheizen.

Die Süßkartoffeln und das Gemüse, außer Knoblauch und Schalotten, waschen, schälen und in nicht zu kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen, nicht zerkleinern.

Alles auf ein Backblech legen und mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen. Die rote Beten möglichst am Rand separat legen, damit sie das andere Gemüse nicht verfärben. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 35 Minuten backen. Eventuell die Süßkartoffeln und das Gemüse zwischendurch mal wenden, damit es von beiden Seiten geröstet wird. Mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.

**Tipps:** Mit Feta oder Frühstückspeck ergänzen. Mit einem Dipp servieren. Einzelne Gemüsesorten weg lassen und durch andere ersetzen oder ergänzen.