

Zutaten

- 100 g Petersilienwurzel
- 100 g Möhren
- 1/2 Knollensellerie
- 4 rote Zwiebeln
- 100 g Rüben, Kürbis oder Schwarzwurzel (nach Saison)
- 1 EL Honig
- Olivenöl, Vanillesalz, Pfeffer
- Petersilie, Schnittlauch
- 3 EL Rapsöl

Beilage, vom Grill

Wurzelgemüse

Entdecken Sie unser köstliches Wurzelgemüse-Rezept! Perfekt für Ihr Wintergrillen. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Gemüse schälen und in ca. 3 x 3 cm große Stücke schneiden. Gemüse in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Pfeffer, Honig, Rapsöl und Vanillesalz vermischen. Gemüse in hitzebeständiger Schale grillen bis dieses weich und gar ist (ca. 30 Minuten bei 180 °C).
2. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden, über dem Gemüse verteilen und dieses nochmals abschmecken.