



Zutaten

- 12 mittelgroße Petersilienwurzeln

Beilage

Geschmorte Petersilienwurzeln

Entdecken Sie unser Rezept für geschmorte Petersilienwurzeln. Perfekt für jedes Gericht! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Salz, Zucker
2. Olivenöl
3. Die Petersilienwurzeln gut waschen, oben und unten abschneiden und der Länge nach halbieren. Die Wurzeln mit Salz und Zucker sowie dem Olivenöl marinieren. Dann auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech geben – Schnittfläche nach oben.
4. Im Ofen bei 220 Grad Umluft für 25 Minuten rösten.