

Zutaten

- 100 g Petersilienwurzel
- 100 g Möhren
- 1/2 Knollensellerie
- 2 rote Zwiebeln
- 100 g Rüben, Kürbis oder Schwarzwurzel (nach Saison)

Beilage

Ofen-Gemüse

Entdecken Sie unser köstliches Ofen-Gemüse-Rezept mit frischem Gemüse. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Olivenöl, Vanille-Salz
2. Petersilie, Schnittlauch
3. Gemüse schälen und in ca. 3 mal 3 cm große Stücke schneiden. Gemüse auf ein Backblech geben und mit Olivenöl und Vanillesalz vermischen. Bei 160 °C ca. 20 Minuten im Ofen garen. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden, drüber geben und nochmal abschmecken.