

Herbstliches Ofengemüse



Zutaten:

Für 2-3 Personen

Herbstliches Ofengemüse

- 1/2 kleiner Hokkaido
- 1 kleiner Romanesco
- 1 mittelgroße Süßkartoffel
- 2 gelbe Möhren
- 1 dunkelrote Paprika
- 3 Gemüsezwiebeln
- 3 frische Knoblauchzehen
- 6 Zweige Zitronenthymian
- 3 Zweige Petersilie
- 100-150 ml Olivenöl
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- Muskatbrüeb

Zubereitung:

Gemüse waschen, putzen und in die gewünschte Form schneiden.

Romanesco waschen und Röschen abschneiden, anschließend 2 Minuten blanchieren und kalt abschrecken.

Gemüsezwiebeln und Knoblauch in Scheiben schneiden.

Thymian und Petersilie abspülen und trocken schütteln. Von 3 Zweigen Thymian die Blättchen abstreifen. Die restlichen werden ganz oben aufgelegt, ggf. einen für die Deko zurückbehalten. Die Petersilie grob hacken und vor dem Servieren auf dem Gemüse verteilen.

Ofen auf Umluft 200° C vorheizen oder 210-220° Ober-/Unterhitze.

Öl auf das Blech, oder in die Ofenpfanne geben und gleichmäßig darin verteilen.

Gemüse hineinlegen, kräftig salzen, Pfeffer nach Wunsch, etwas Muskat darüber reiben.

Knoblauch und Gemüsezwiebeln darauf verteilen.

Die Hälfte der Thymianblättchen über dem Gemüse verteilen und 2 Zweige mit auflegen.

Deckel oder Alufolie auflegen und 20 Minuten im Ofen garen.

Gemüse nach dem Garen noch einmal im Öl wenden.

Auf Tellern verteilen, restliche Zitronenthymianblättchen und die Petersilie darauf verteilen und ggf. noch mit einem Zweig Thymian dekorieren.

Guten Appetit!