

Wurzelgemüse vom Blech

für 4 Personen

2 kg Mören, Pastinaken, rote Beete und Petersilienwurzeln

→ schälen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden

5 rote Zichorien

→ schälen und in Spalten schneiden
⇒ Gemüse auf einem Backblech verteilen

12 EL Olivenöl

6 EL Aceto Balsamico

6 Knoblauch

3 EL flüssiger Honig

Kräuterjalt

Pfeffer

alles gut vermengen
und über das Gemüse
träufeln

⇒ im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft
ca. 20 Min. backen

200g Feta darüber krümeln

⇒ weitere ca. 10 Min im Ofen überbacken

Mit frischem Brot servieren

Guten Appetit!