

Rote Beete und andere Gemüse geröstet



Rote Beete sind nicht nach jedermanns Geschmack. Nicht jeder mag den erdigen Geschmack. Pflanzen sie doch mal die Sorte „Tondo die Chiogga“ an. Die Beete haben lustige weiß-rote Ringel und sind viel zarter im Geschmack.

| Zutaten: | Zubereitung: |
|--------------|---|
| 3 Rote Beete | roh schälen und in feine Spalten schneiden. Auf einem tiefen Teller mit |

| | |
|---|--|
| Salz, Pfeffer, 1 gehackten Knoblauchzehe und Olivenöl | marinieren. |
| Bunte Gelbe Rüben in gelb, orange, violett und weiß | gut schrubben oder schälen und der Länge nach halbieren oder in Viertel schneiden. Auf einem tiefen Teller mit |
| Salz, Pfeffer und Olivenöl | marinieren |
| 1-2 kleine Zucchini | ebenfalls in Stifte schneiden und ebenfalls separat mit |
| Salz, Pfeffer, Olivenöl | marinieren |
| 2 große Zwiebeln | schälen und in Achtel schneiden. Ebenfalls marinieren. Nun zunächst die Roten Beete und die Gelben Rüben nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei |

| | |
|--------------------|--------------------|
| Temperatur: | 180 Grad Umluft |
| Backzeit: | 15 Minuten rösten. |

| | |
|--|--|
| | Dann das restliche Gemüse zugeben und nochmals 10-15 Minuten rösten. |
|--|--|

Schmeckt zu Gegrilltem. Dazu Joghurtdipp oder Zaziki servieren.

