

## WAS GIBT ES HEUTE ZUM ABENDESSEN?

# Rustikales Ofengemüse



### Zutaten (für 4 Leute)

400 g junge Kartoffeln  
 2 Karotten  
 1 Rote Bete  
 1 Pastinake  
 1 Knoblauchzehe  
 1 EL Olivenöl  
 3 Zweige Thymian  
 2 Zitronenscheiben  
 Salz, Pfeffer



### Zubereitung

1. Kartoffeln putzen, in Spalten schneiden
2. Karotten putzen, in Stifte schneiden
3. Rote Bete putzen, 10 Minuten in Wasser dünsten, pellen und in Scheiben schneiden
4. Pastinake putzen, in Stifte schneiden
5. Knoblauchzehe andrücken, alles auf einem Blech mit Salz und Olivenöl marinieren und verteilen
6. Bei 180°C Umluft 20–30 Min. garen