

Geschmorte Wurzelgemüse mit Süßkartoffeln und Bergkäse



Passend zur Jahreszeit haben wir heute für Sie ein einfaches, vegetarisches Gericht mit vielen verschiedenen winterlichen Gemüsesorten.

Zutaten für 2 Personen:



300 g Süßkartoffeln

150 g Sellerie

150 g Pastinaken

250 g Karotten

200 g Rote Bete

160 g rote Zwiebeln

200 g Steckrüben

1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Stück Bergkäse zum raspeln bzw. ca.60 g
2 Essl gehackte Petersilie
Salz
Pfeffer
Pflanzenöl (Rapsöl, ca. 2 EL)

Tipp: Als geschmackliche Varianten bietet es sich an nach etwa 20 Minuten je nach Geschmack Gewürze drüber zu streuen. Neben Rosmarin und Thymian eignet sich u.a. Paprika, Kreuzkümmel, Muskatnuss oder auch eine asiatische oder afrikanische Gewürzmischung. Die Gewürze später dazu zu geben hat den Vorteil, dass Sie hierdurch nicht so an Aroma verlieren.

Zubereitung (Zubereitungszeit: 30 Minuten, Garzeit 30 Minuten):



Das Gemüse waschen und schälen.

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen.

Das Gemüse in Stäbchen von circa 1,5 cm Dicke und 7 cm Länge schneiden.

Als Nächstes, nacheinander jeweils die Gemüsesorten einzeln in eine Schüssel geben, mit einer Prise Salz und einem Tropf Öl würzen und gut durchmischen.

Das geschnittene Gemüse auf ein Blech streuen und für circa 40 Minuten bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze) hell bis goldbraun backen. Nach 20 Minuten Thymian und Rosmarin dazugeben.



Wenn es fertig ist, das Gemüse mischen (alternativ können Sie das Gericht auch ohne das Gemüse am Schluss zu mischen servieren), auf einem Teller anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen. Zum Schluss den Käse mit einem Schäler raspeln und darüber verteilen.

Guten Appetit!
