

Herbstliches Ofengemüse mit Kürbis und Maronen

Zutaten:

400 g Hokkaido Kürbis
500 g kleine Kartoffeln
1 große Karotte
1 Stange Lauch
200 g Schalotten
1 Paprika
4 Zweige Rosmarin
200 g vakuierte Maronen
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Großer Ofenzauberer leicht fetten.

Zuvor gewaschenes und je nach Bedarf geschältes Gemüse in mundgerechte Spalten, Würfel und Wedges schneiden und zusammen mit den Maronen im Stein verteilen.

Abgezupfte Rosmarinnadeln darauf verteilen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit 4 EL Olivenöl übergießen. Nun mit den Händen alles ordentlich vermengen und gleichmäßig in der Form verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf dem Rost in der untersten Schiene bei Ober/Unterhitze für 45 Minuten knusprig backen.

Verwendete Produkte: großer Ofenzauberer plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN