

Buntes Ofengemüse (4-6 Personen)



Zutaten:	Zubereitung:
500 g Kartoffeln 300 g Süßkartoffeln 300 g rohe Rote Bete 300 g Pastinaken 300 g Bunte Möhren 2 Knoblauchzehen	Gemüse putzen, waschen, schälen und in Spalte oder Würfel schneiden.
5 EL Raps- oder Olivenöl Abrieb ½ Bio Zitrone 2 EL frische Thymianblättchen 1TL Salz, Pfeffer 100 ml Gemüsebrühe	Vermischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
<p>Im Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 40 Minuten backen, dabei immer mal wieder wenden. Zusammen mit dem Fleisch und der Soße anrichten.</p>	

