

Ofengemüse für Faulis



Sei amol g'miasig!

ZUBEREITUNG

15 min

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 4 EL Rapsöl
- 1 TL Pfeffer gemahlen
- 1 TL jodiertes Salz
- 1 EL gehackten Rosmarin
- 1 EL Paprikapulver süß
- 7-8 Erdäpfel (ca. 750 g)
- 5 Karotten (ca. 500 g)
- ½ Sellerieknolle (ca. 400 g)

Zubereitung

- 1 Ein Backblech mit einem Backpapier herrichten. In einer großen Schüssel aus dem Öl und den Gewürzen eine Marinade herstellen.
- 2 Erdäpfel schälen und in Pommesform schneiden. Karotten waschen, bei Bedarf schälen, und ebenfalls in Pommesform schneiden. Knollensellerie schälen und in Pommesform schneiden. Nun die Pommes in die vorbereitete Marinade geben und gut durchrühren.
- 3 Die Erdäpfel-Gemüsemischung auf das Backblech geben und bei 200° C Heißluft 30 Minuten backen.

Tipps

Mit einem großen gemischten Salat und einem Joghurt-Kräuter-Dip wird das Ofengemüse zu einer vollwertigen Mahlzeit.