

Rote Bete Ofengemüse



500 g Kartoffeln	und
500 g Rote Bete	schälen und in Spalten schneiden.
400 g Möhren	und
200 g Pastinaken	schälen, der Länge nach halbieren und in Sticks zerteilen.
2 Zwiebeln	und
2 Knoblauchzehen	vierteln und die einzelnen Schichten voneinander trennen. Knoblauch fein hacken.
1 Bd. Petersilie	hacken. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Aus
3 El. Olivenöl,	
1 El. Zitronensaft,	
½ Tl. getr. italienische Kräuter,	
Salz & Pfeffer	eine Marinade mischen. Das vorbereitete Gemüse in einer Schüssel mit der Petersilie und der Marinade mischen. Ofengemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Das Ofengemüse ca. 45 Min. garen. Ggf. ein 2. Backblech nehmen.