



Winterliches Ofengemüse

Ein saisonales Gericht, das unglaublich gut schmeckt und nicht viel Arbeit macht. Das Gemüse schnippeln und ab damit in den Ofen ☐. Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Wintergemüse (z.B. Karotten, Rosenkohl, Steckrüben, Kürbis, Rote Bete, rote Zwiebeln, Pastinaken, Sellerie oder Petersilienwurzel)
- 200 g Kartoffeln (festkochend)
- 4-5 EL Würzöl "Genuss aus dem Süden"
- 1-2 TL Kräutersalz "Chiemgauer Frühling" gemahlen
- 150 g geriebener Parmesan

Das Gemüse und die Kartoffeln putzen bzw. schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Alles zusammen in eine große Schüssel geben. Mit dem Würzöl "Genuss aus dem Süden" gut vermischen und mit dem "Chiemgauer Frühling" würzen. Alles auf ein tiefes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen 200 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 30-40 Minuten backen. Zwischendurch das Gemüse wenden und 5 Minuten vor Ende der Garzeit mit dem Parmesan bestreuen. **Tipp:** Das Gemüse kann der Jahreszeit einfach angepasst werden. Wir wünschen Euch einen guten Appetit!