

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Pastinaken-Wurzelgemüse aus dem Ofen

**Zutaten:** in gleichen Teilen Pastinaken, Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Rote Bete und Zwiebeln. 100 ml Olivenöl (auf 1 kg Gemüse), Salz, Pfeffer und Gewürze nach Geschmack

Saft von 1 Zitrone und 1 Orange, 2 Knobizehen, Minze

**Zubereitung:** Alles Gemüse würfeln, die Zwiebeln in Ringe schneiden. In einer großen Schüssel Salz, Gewürze und Öl mischen, dann das Gemüse dazugeben und weiter mischen bis alles von Öl überzogen ist.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 35 Minuten auf dem Blech backen. Bei großen Würfeln verlängert sich die Backzeit.

In der Zwischenzeit den Saft mit dem durchgepressten Knoblauch und der gehackten Minze gut verrühren.

Das Gemüse abschmecken und evtl. nachsalzen. Die Obstsaftmischung über das Gemüse geben und alles nochmal für 5 Minuten in den Ofen.

Dazu ein leckerer Feldsalat

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com)