



Röstgemüse an Orangenöl aus dem Ofen

Rande, Pastinake, Rüebli und Pfälzerrüebli, gewürzt mit Kräutersalz und Pfeffer, mariniert mit Orangen-Olivenöl und im Ofen geröstet: Das wär schon das ganze Rezept. Beim Rösten im Ofen ganz ohne Flüssigkeitszugabe behalten die Wurzelgemüse ihren vollen Geschmack, Rüebli bleibt Rüebli, Rande bleibt Rande.... Das mit Orange aromatisierte Olivenöl verleiht dem Gericht noch eine Spur Frische mehr. Es geht natürlich auch mit reinem Olivenöl, das man mit Orangen- oder Zitronenzesten würzt.

Zutaten

1 Rande (roh)
1 grosses Rüebli
1 grosses Pfälzerruebli
1 Pastinake
1 dl Orangenöl
Kräutersalz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Gemüse schälen und in ca. 1 - 1,5cm grosse Würfel oder Scheiben schneiden. Mit Kräutersalz und Pfeffer leicht würzen und mit dem Orangenöl mischen. Damit die Rande nicht zu stark abfärbt hab ich sie separat vorbereitet und erst beim Einfüllen in die Gratinform mit dem übrigen Gemüse gemischt.

Gemüse im auf 200° aufgeheizten Backofen in der unteren Hälfte ca. 45 Minuten rösten. Nach Halbzeit einmal durchmischen. Das Gemüse darf und soll im Kern noch etwas knackig sein. Rande, Pastinake und Rübli eignen sich sehr gut für diese Garmethode, da sie gleichzeitig gar werden.

Vor dem Anrichten kurz durchmischen.



mariniert und bereit für den Ofen.

