



# Wurzelgemüse

aus dem Ofen

**4 Personen**

## Zutaten

- 300 g Pastinaken
- 300 g Möhren
- 300 g Kürbisfruchtfleisch
- 150 g kleine rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Peperoni
- 3 Thymianzweige
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 4 EL Orangensaft
- Salz, Pfeffer

**Zubereitungszeit: 30 Minuten**

## Zubereitung

Ofen auf 200 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Pastinaken und Möhren schälen. Längs in Streifen schneiden. Kürbisfruchtfleisch grob würfeln. Zwiebeln abziehen und halbieren. Knoblauch schälen und klein hacken.

Peperoni waschen, längs halbieren und Kerne herausnehmen. In kleine Würfel schneiden. Thymian waschen und Blätter abzupfen. Etwa die Hälfte mit Öl, Honig, Orangensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Peperoni und Knoblauch unterrühren.

Die Marinade mit dem Gemüse vermengen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Gemüse darauf verteilen. Im Ofen ca. 45 min backen. ab und zu wenden. Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit dem übrigen Thymian vermengen und servieren.

