Wurzelgemüse aus dem Ofen

Zutaten für 2 Personen

1 Schale Wurzelgemüsemix á 750g (Pastinaken, Petersilienwurzel, Möhren, Rote Bete)
4 EL Olivenöl
1-2 Prisen Zucker
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
4 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige

Den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Wurzelgemüse waschen, putzen und der Länge nach vierteln. Die Rote Bete ggf. achteln. Das Gemüse auf ein Blech oder in eine Auflaufform geben. Olivenöl unter das Gemüse mischen und mit Salz, Pfeffer und 1-2 Prisen Zucker würzen. Thymian- und Rosmarinzweige darauf verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 30 bis 40 Minuten backen. Dazu empfehlen wir Sour Cream.

Guten Appetit!