SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Ofenkarotten | Sauerrahmdip | Butterbrotgewürz

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

4 Rote Bete

750 g Karotten

4 Kleine, rote Zwiebeln

Etwas Olivenöl

2 Teelöffel Honig

1 Unbehandelte Zitrone

250 g Sauerrahm

1 Esslöffel Butterbrotgewürz

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen zunächst bei Ober- Unterhitze auf 180 °C vorheizen.

2. Die Rote Beete und die Karotten waschen. Anschließend die Zwiebeln, rote Beete und wahlweise

auch die Karotten schälen.

3. Rote Beete nach dem Schälen in Scheiben schneiden, die Karotten der Länge nach halbieren und die Zwiebeln vierteln.

4. Zuletzt noch ein wenig Olivenöl und 2 TL Honig gleichmäßig über dem Gemüse verteilen.

5. Die Zitrone über dem Gemüse abreiben.

6. Nun kann alles für 45 Minuten in den Ofen.

Sauerrahm Dip:

1. Für den Dip lediglich den Sauerrahm mit einem Esslöffel Butterbrotgewürz verfeinern und glatt rühren.