

Gemüse vom Blech mit Rote Bete und Schwarzwurzel

Zubereitet mit: Knorr

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Rosmarinnadeln
- 2 EL Thymianblättchen
- 4 EL Rapsöl
- 2 schwach geh. TL KNORR Bouillon Gemüse 16L Dose
- 200 g Rote Bete
- 200 g Schwarzwurzeln
- 200 g Karotten
- 200 g Süßkartoffeln
- 300 g grüner Spargel
- 1 große rote Zwiebel
- 80 g gehackte Walnüsse
- 50 g Feta

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1847 kJ
Energie (Kilokalorien):	442 kcal
Fett:	32 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,9 g
Kohlenhydrate:	24 g
davon Zucker:	13 g
Ballaststoffe:	11 g
Eiweiß:	8,9 g
Salz:	1,2 g

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (Umluft: 175 °C) vorheizen.

2. Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter waschen und fein hacken. Rapsöl mit 50 ml lauwarmen Wasser, Knorr Gemüse Bouillon und Kräutern verrühren.

3. Rote Bete und Schwarzwurzeln waschen, schälen und in 1-2 cm breite Stücke schneiden (dabei

Einmalhandschuhe tragen, da das Gemüse stark färbt). Karotten und Süßkartoffeln schälen und ebenfalls in 1-2 cm breite Stücke schneiden. Spargel am unteren Drittel schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden.

4. Gemüse auf ein großes Backblech geben und mit der Kräuterbouillon mischen. Gemüse im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten rösten oder bis es goldbraun und gar ist.

5. Mit gehackten Walnüssen und Feta bestreut servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Anstelle von grünem Spargel auch lecker mit Rosenkohl. Mit etwas Rucola bestreut servieren. Ofengemüse am Schluss mit einem Spritzer Balsamicoessig abschmecken. Das Ofengemüse lässt sich ganz einfach auch in der Heißluftfritteuse zubereiten. Rote Bete, Schwarzwurzeln und Karotten bei 200 °C für ca. 25 Minuten in die Heißluftfritteuse geben. Süßkartoffeln und Spargel 10 Minuten später dazugeben. Gargut zwischendurch schütteln.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Backzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen