

Buntes Ofengemüse



ZUTATEN
Hokkaido Kürbis
Butternuss Kürbis
Rote Rübe
Süßkartoffeln
Erdäpfel



ZUBEREITUNG

Den Hokkaido Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen und mit Schale in 1 cm Breite Streifen schneiden.

Den Butternuss Kürbis schälen. Am Hals 1 cm Breite Scheiben abschneiden. Unten muss er ebenfalls halbiert werden und die Kerne entfernt werden.

Rote Rübe und Süßkartoffel schälen und in 1x1cm Streifen schneiden.

Die Erdäpfel essen wir ganz gerne mit Schale in Wedges Form geschnitten.

Das Gemüse, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Olivenöl in eine große Schüssel mit Deckel geben. Mit geschlossenem Deckel gut durchschütteln so verteilen sich die Gewürze und das Öl gleichmäßig.

Auf ein Backblech (mit Backpapier) bei 180°C für 45 Minuten backen.