

Rezept des Monats - November 2022

Bratgemüse

Vier Jahreszeiten

Zutaten:

- 200g Karotten
- 200g Petersilienwurzel
- 300g Sellerie
- 400g Kürbis
- 200g Fetakäse
- 4EL **Olivenöl***
- 10g Butter
- 1/2 TL **Zucker***
- 2EL **Bratkartoffelgewürz***
- **Salz*** und **Pfeffer***



*im Laden erhältlich



Zubereitung:

- Das Gemüse waschen, schälen und in ca. 3cm lange und 1cm breite Spalten schneiden.
- 2EL Olivenöl und die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Das Gemüse zugeben und den Zucker darüberstreuen. Bei starker Hitze so lange braten, bis der Zucker leicht karamellisiert.
- Bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren mit etwas Öl ca. 20 Minuten leicht knackig garen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Ende der Garzeit mit dem Bratkartoffelgewürz verfeinern.
- Den Fetakäse grob darüber bröckeln.

Das Gemüse kann man je nach Jahreszeit variieren!

von DAHOAM e.V.

Mozartstr. 71, 85276 Pfaffenhofen – www.von-dahoam.de