WUNDERDRESSING MIT GIN TONIC AROMA

# Ofengemüse mit Halloumi und Granatapfel

Vegetarisch

FÜR 2 Portionen ZEIT 55 Minuten




## Zutaten

- 250 g Karotten (ca. 3 Stück)
- 250 g Rote Bete (roh, ca. 2 kleine Knollen)
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 300 g Kürbis (z. B. Hokkaido) oder Süßkartoffel
- 1 Halloumi (ca. 225 g)
- 60 g Granatapfelkerne (ca. ½ Granatapfel)
- 3 EL Wunderdressing mit GIN TONIC Aroma

**Sehr gut für:** Ein warmes Abendessen oder als kreative Vorspeise.

## Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Karotten schälen und schräg in 2 cm dicke Stücke schneiden. Rote Bete schälen (am besten mit Handschuhen) und in höchstens 2 cm dicke Spalten schneiden, damit sie in der Garzeit weich wird.
2. Karotten und Rote Bete getrennt mit je ½ EL Öl, Salz und Pfeffer mischen und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, damit die Rote Bete nicht abfärbt. 15 Minuten im Ofen rösten.
3. Inzwischen Kürbis entkernen und in 3 cm große Stücke schneiden (Hokkaido mit Schale, Süßkartoffel geschält). Mit dem restlichen Öl und etwas Salz mischen, mit aufs Blech geben und alles weitere 25 Minuten rösten, bis das Gemüse weich und an den Rändern gebräunt ist; nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Die Rote Bete braucht so insgesamt ca. 40 Minuten, die Zeit hängt aber von der Stückgröße ab – deshalb mit einem Messer eine Garprobe machen.
4. Kurz vor Ende der Garzeit Halloumi trocken tupfen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer bis starker Hitze 2 Minuten pro Seite goldbraun braten.
5. Gemüse auf einer Platte anrichten, Halloumi darauflegen und die Granatapfelkerne darüberstreuen. Wunderdressing kräftig schütteln, alles mit 3 EL Dressing beträufeln und sofort servieren.

DAZU PASST

Wunderdressing mit GIN TONIC Aroma

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

**world-of-wunder.de**