WUNDERDRESSING CALAMANSI ORANGE

Ofengemüse mit Ziegenkäse

Vegetarisch

FÜR 2 Portionen ZEIT 50 Minuten



Zutaten

- 300 g Rote Bete (roh, ca. 2 Knollen)
- 250 g Karotten
- 400 g Hokkaido-Kürbis
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Kürbiskerne
- 120 g Ziegenkäse (Rolle oder Ziegenfrischkäse)
- 3 EL Wunderdressing Calamansi Orange

Tipp: Auch lauwarm sehr gut. Reste schmecken am nächsten Tag als kalter Salat, frisch mit etwas Dressing beträufelt.

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rote Bete schälen (am besten mit Handschuhen) und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Karotten schälen und schräg in 2 cm dicke Stücke schneiden, Kürbis waschen, entkernen und mit Schale in 2 cm breite Spalten schneiden.
2. Rote Bete mit 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und auf einer Seite eines mit Backpapier belegten Blechs verteilen. Karotten und Kürbis mit dem restlichen Öl, Salz und Pfeffer mischen und daneben legen, damit die Rote Bete nicht abfärbt.
3. Gemüse 30–35 Minuten rösten, nach der Hälfte der Zeit wenden, bis alles weich und an den Rändern gebräunt ist. Die Zeit hängt von der Stückgröße ab – bei der Roten Bete mit einem Messer eine Garprobe machen. Inzwischen Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten rösten, bis sie leicht aufpoppen.
4. Gemüse auf einer Platte anrichten und den Ziegenkäse darüberbröseln. Wunderdressing kräftig schütteln, über das warme Gemüse träufeln und mit Kürbiskernen bestreuen.

DAZU PASST

Wunderdressing CALAMANSI ORANGE

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

world-of-wunder.de