

Rote Bete + Möhren aus dem Ofen

- 2 Rote Beten
- 3-4 Möhren
- 1 Zwiebel
- 2 EL Oliven-Öl
- Salz
- 1 TL Zimt

Rote Bete schälen und in ca. 2mm dünne Scheiben schneiden. Möhren waschen, das obere und untere Ende abschneiden und längs halbieren und vierteln. Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben, 2 EL Öl darüber geben und gut durchmischen. Leicht salzen und Zimt darüber streuen. Alles noch einmal gut vermengen.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Gemüse darauf verteilen. Je nach Dicke des Gemüses ca. 10-15 Minuten backen - fertig!

Schmeckt super zum bunten Garten-Salat mit Walnüssen und frischem Baguette.

Guten Appetit :-)