

Rezept der Woche
Sommerliche Ofen-Möhren



5 Möhren, längs halbiert 2 Zucchini, in groben Stücken etwas Olivenöl Thymian Knoblauch, fein gehackt Salz und Pfeffer	vermengen, auf einem Backblech bei 180 Grad Umluft ca. 25 Minuten rösten, bis alles goldbraun und zart ist.
3 EL Olivenöl 1 EL Zitronensaft 1 TL Honig Salz und Pfeffer	zu einem Dressing verrühren und über das Gemüse geben. Mit
Feta geröstete Pistazien Zitronenabrieb frische Minze oder Petersilie	bestreuen.
2 kleine Zucchini, in dünnen Scheiben	hinzufügen und weitere 5 Minuten braten, bis sie leicht goldbraun sind.
2–3 Zweige Bohnenkraut, Blätter abgezupft 1 Bund Petersilie, grob gehackt Zitronensaft, Salz und Pfeffer	unterheben und kurz mitziehen lassen. Mit
	abschmecken.

Ein sommerliches Ofengericht, bunt, aromatisch und wunderbar leicht. Lauwarm serviert - als Hauptgericht mit frischem Brot oder als Beilage zum Grillen. Dazu passt frisches Sauerteigbrot, Hummus oder ein cremiger Joghurt-Dip.

Reste schmecken auch am nächsten Tag kalt im Salat - herrlich! Guten Appetit!

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - hallo@kraftfeld-gartengemuese.de - www.kraftfeld-gartengemuese.de