

Rezept

Karamellisiertes Gemüse

Ein Rezept von Karamellisiertes Gemüse, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 2 mittelgroße Rote Beten | 1 große Pastinake |
| 4 Petersilienwurzeln | 8 dünne Möhren |
| je 1 geh. TL Piment-, Koriander- und schwarze Pfefferkörner | 3-4 kleine Zweige Thymian |
| Salz | 5 EL Olivenöl |
| 2 EL Weißweinessig | 1 geh. EL würziger Honig |
| 1 Schalotte | 100 g kräftiger Blauschimmelkäse (z. B. Roquefort, St. Agur) |
| Salz | 200 g Schmant |
| | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

- Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Alle Gemüsesorten putzen und schälen. Rote Beten in dicke Spalten schneiden. Die Pastinake längs vierteln, Petersilienwurzeln und Möhren halbieren.
- Gewürzkörner in einem Mörser grob zerstoßen. Thymianzweiglein waschen und trocken schütteln. Gemüse auf ein Backblech geben, mit Öl, Gewürzen, Thymian und gut 1/2 TL Salz mischen. Im heißen Ofen (Mitte) 30-35 Min. garen, bis das Gemüse gut gebräunt und knusprig ist, zwischendurch 1-2 Mal wenden. 5 Min. vor Ende der Garzeit Honig und Essig verrühren und über das Gemüse träufeln.
- Für den Dip den Blauschimmelkäse in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Die Schalotte schälen und klein würfeln und mit dem Schmant zum Käse geben. Alles vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dip zum karamellisierten Gemüse servieren.