

Rezept

Ofengemüse mit Zimt-Vinaigrette

Ein Rezept von Ofengemüse mit Zimt-Vinaigrette, am 29.09.2023

Zutaten

1 ½ EL Olivenöl	150 g rote Zwiebeln
800 g Gemüse (z. B. Pastinaken, Topinambur, Möhren, Fenchel)	Salz
150 ml frisch gepresster Orangensaft	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 TL Akazienhonig	100 ml Gemüsebrühe
Cayennepfeffer	¼-½ TL Zimtpulver
	½ Bund glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen. Eine ofenfeste Form mit 1/2 EL Öl auspinseln. Zwiebeln schälen und vierteln oder achteln. Gemüse putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und Gemüse in die Form geben, salzen und pfeffern. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 30-40 Min. garen, ab und zu wenden.
2. Orangensaft und Brühe aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Honig, Salz, Pfeffer, Zimtpulver und Cayennepfeffer würzen. Restliches Öl tropfenweise unterschlagen. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter hacken. Das heiße Gemüse mit der Zimt-Vinaigrette mischen, mit Petersilie bestreuen.