

# Vegetarisches Wurzelgemüse mit geräuchertem Scamorza

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Vegetarisch, einfach, herzhaft und gesund für jeden Tag

## Zutaten

- 2 frische Möhren gleichmäßig in 4 - 5 cm lange Keile geschnitten
- 250g - 300 g Knollensellerie in 4 - 5 cm lange Keile geschnitten
- 250 g - 300 g Pastinake in 4 - 5 cm lange Keile geschnitten
- 250 g - 300 g Petersilienwurzel in 4-5 cm lange Keile geschnitten
- 6 - 7 Teltower Rübchen, geviertelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 200 g geräucherter Scamorza in Scheiben
- (Geht auch mit einem handelsüblichen Rauchkäse)
- 4 El gehackte Petersilie
- 30 - 40 g Butterschmalz oder Rapsöl mit Butter gemischt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten:

### Schritt2

Das Gemüse putzen, waschen, schälen und in 4 - 5 cm lange Keile schneiden

### Schritt3

Der Ansatz:

#### **Schritt4**

Die gehackten Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig anschwitzen und das vorbereitete Gemüse dazu geben.

#### **Schritt5**

Salzen, pfeffern und etwas geriebene Muskatnuss würzen.. 1 - 2 min. schwitzen lassen und in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen für ca. 35 - 40 min. schieben.

#### **Schritt6**

Danach prüfen, „al dente“ halten, die Petersilie unterheben und in eine feuerfeste Auflaufform geben.

#### **Schritt7**

Den Scamorza verteilen und Alles bei Oberhitze unter den Grillschlangen, weitere 10 min. überbacken.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Vegetarisch **Tags:** für jeden tag, gesund und lecker, preiswert, überbacken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vegetarisches-wurzelgemuese-mit-geraeuchertem-scamorza/>