



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/>