

Wurzelgemüse aus dem Ofen mit Brunnenkresse Vinaigrette

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Vegetarisch, frisch, lecker!

Zutaten

- 250 g Knollensellerie
- 2 Möhren
- 250 g Steckrüben
- 1 Rote Beete
- 1 Rettich
- 2 Kohlrabi
- 4 - 5 blaue Kartoffeln (Geght natürlich auch mit normalen Kartoffeln)
- 5 - 6 Schalotten, halbiert
- 1 Bund Brunnenkresse
- Etwas frische, gehackter Schnittlauch und Petersilie
- ½ Chili Schote, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El Balsamico
- 4 - 5 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Wurzelgemüse putzen und waschen, schälen. In gleichmäßige Halbmonde oder Würfel schneiden, die Schalotten ev. halbieren.

Schritt3

Die rote Beete separat in Folie einhüllen und mit in den Backofen geben.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Kartoffeln, die Steckrüben und den Sellerie zunächst in heißem Olivenöl mit etwas frischem Majoran, Thymian, Chili und Knoblauch anschwitzen. In den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, ca. 40 min. schmoren.

Schritt6

Zeitversetzt, das restliche Gemüse nach den verschiedenen Gar-Punkten, die Schalotten, Möhren, Kohlrabi und den Rettich dazu geben.

Schritt7

Für weitere 15 - 20 min. zusammen garen.

Schritt8

Die Brunnenkresse Vinaigrette:

Schritt9

In der Zwischenzeit: die Brunnenkresse zupfen, im Küchenmixer fein mit Olivenöl pürieren und mit Salz, Pfeffer, einem El Senf, Balsamico zu einer schmackhaften Vinaigrette aufmixen.

Schritt10

Anrichtevorschlag.

Schritt11

Das Gemüse anrichten, erst jetzt die Rote Beete verteilen (Sonst wird alles rot)

Schritt12

Mit etwas Meersalz und gehackter Petersilie und / oder Schnittlauch bestreuen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Rezeptart: Vegan, Vegetarisch **Tags:** einfach, frisch, lecker, naturbelassen, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wurzelgemuese-aus-dem-ofen-mit-brunnenkresse-vinaigrette/>