

OFENGEMÜSE

Pro Person:

¼ kleinen Potimarron-Kürbis, geschält, entkernt, in Schnitze geschnitten;

1 Pfälzerkarotte, 1 rote Karotte: nicht zu dünn, ganz, geschält

1 Petersilie- und/oder Pastinakenwurzel: geschält, längs halbiert;

2 mittlere, mehlig kochende Kartoffel, geschält, ganz:

alle diese Gemüse gut einölen, nach einer Viertelstunde nachölen und auf das mit Backpapier ausgelegter Backblech ausbreiten, NICHT SALZEN!

2 Tomaten, halbiert, mit Öl begossen, mit Herbes de Provence und etwas Salz gewürzt und viel getrockneten Zwiebeln bedeckt;

1 Apfel, ungeschält, ganz mit entferntem Kerngehäuse, mit etwas Zucker und z.B. Calvados gefüllt und wieder mit dem vorher weggeschnittenen Scheibe mit Stiel gedeckt:

ebenfalls auf da Backblech legen.

Das Ganze gemeinsam bei 180 Grad Celsius und Umluft 60 Minuten backen.

Mit Sauermilch, nach Belieben gewürzt, sowie mit Salz und Pfeffer servieren. Es wird erst bei Tisch individuell gesalzen.

Eignet sich als volle Mahlzeit, aber auch als Beilage zu Braten oder Würsten oder Steaks.

Christine und Peter J. Betts

