

Gebackenes Wurzelgemüse mit Salsa Verde

FOODBOX



Zutaten für 2 Personen

Für das Gemüse:

- > 1 Fenchel
- > 1 Möhre
- > 2 Petersilienwurzeln
- > 1 rote Zwiebel
- > 100 g kleine Austernpilze
- > 2 EL Olivenöl
- > Salz/Pfeffer

Für die Salsa:

- > 1 Hand voll gemischte Kräuter; Petersilie, Kerbel und Basilikum (ca. 40 g)
- > 1/2 grüne Chilischote
- > 1 Scheibe Baguette oder Toast
- > 1 Knoblauchzehe
- > 1 Sardelle; in Öl
- > 40 ml Olivenöl
- > 1/2 unbehandelte Zitrone; Abrieb und Saft
- > Salz/Pfeffer

Zubereitung in 30 Minuten

- 1 Ofen auf 200°C Umluft (180°C Ober- und Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
- 2 Fenchel waschen, putzen, Strunk herausschneiden und in schmale Streifen schneiden. Möhre und Petersilienwurzeln schälen und ca. 1 cm groß würfeln. Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Pilze mit Küchenkrepp putzen.
- 3 Gemüse mit dem Öl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Backblech verteilen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 20 Min. backen. Es darf noch Biss haben.
- 4 Kräuter abbrausen, trocken schütteln und abzupfen. Chilischote waschen, halbieren und putzen. Baguette bzw. Toast grob würfeln. Knoblauch schälen und mit der Sardelle, Kräutern, Chili, Baguette/Toast, 1-2 EL Wasser und dem Öl fein pürieren. Zitronenabrieb unterrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Ofengemüse zusammen mit der Salsa Verde servieren.

