



# Ofengemüse mit Rapunzel-Glockenblumen-Wurzel



## ZUTATEN:

3-4 Rapunzel-Glockenblumen-Wurzeln, 2 Karotten, 2 Pastinake oder Petersilwurzel, 1 kleine Zwiebel, 2 EL Olivenöl, 1 TL Honig, Salz, Pfeffer, frische Kräuter (z. B. Thymian, Majoran)

## SO GEHT'S:

1. Wurzeln und Gemüse waschen, schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden.
2. In einer Schüssel mit Öl, Honig, Salz, Pfeffer und Kräutern mischen.
3. Auf ein Blech geben und bei 190 °C ca. 25-30 Minuten goldbraun rösten, gelegentlich wenden.

**TIPP:** Junge Wurzeln sind zarter – ideal von Juni bis Herbst.