



Geröstete Pastinaken

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

500 g Pastinaken

2 EL Olivenöl

1 TL Honig oder Ahornsirup

1 TL getrockneter Thymian

½ TL Paprikapulver

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

Den Ofen auf 200 °C (Ober- /Unterhitze) oder 180 °C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Pastinaken schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden. In einer großen Schüssel Olivenöl, Honig, Thymian, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen. Die Pastinaken hinzugeben und gut vermengen, bis sie gleichmäßig mit der Marinade bedeckt sind. Die Pastinaken auf dem vorbereiteten Backblech verteilen. Achte darauf, dass sie sich nicht überlappen, damit sie gleichmäßig rösten. Für ca. 25–30 Minuten im Ofen backen, bis sie goldbraun und zart sind. Nach der Hälfte der Backzeit die Pastinaken wenden. Die gerösteten Pastinaken aus dem Ofen nehmen, optional mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und heiß servieren.

Lindchen
schmeckt