



# Ofengemüse mit Roter Bete

PORTIONEN: FÜR 2 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

## Zutaten

- 2 Rote Bete (ca. 300 g)
- 3 Kartoffeln (ca. 300 g)
- 3 Möhren
- 1 Knoblauchknolle
- 2–3 EL Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: 1 Apfel
- Optional: frische Kräuter (z. B. Petersilie oder Thymian) zum Bestreuen

## Zubereitung

Ofen vorheizen: 200 °C Ober- /Unterhitze (180 °C Umluft).

Gemüse vorbereiten: Rote Bete, Kartoffeln und Möhren in Stücke schneiden, Knoblauch und Zitrone halbieren, optional Apfel entkernen und halbieren.

Marinieren: Alles mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen.

Backen: Auf ein Blech geben und 35–40 Min. rösten, zwischendurch wenden.

Servieren: Mit Kräutern bestreuen und Zitronensaft beträufeln.

**Lindchen**  
schmeckt