

Aufgetischt

Ofengemüse mit Kümmel

Rezept von Steffi Pumberger

Café Turnhalle im Brick-5
Herklotzgasse 21, 1150 Wien



Zutaten für 4-6 Personen

500 g Kohlsprossen, je 3 Karotten und Pastinaken, 1 kleiner Karfiol, Olivenöl, Cumin, Kurkuma, Salz, schwarzer Pfeffer, frischer Chili, 2 Zweige Rosmarin, 1 Bio-Zitrone (abger. Schale), Kümmel, 1 Handvoll Petersilie

Zubereitung:

Rohr auf 200° C Heißluft vorheizen. Kohlsprossen waschen und äußere Blättchen entfernen. Karotten und Pastinaken schalen und in grobe, schräge Stücke schneiden. Karfiol in Röschen teilen, mit Öl, gemahlenem Cumin, Kurkuma, Salz und schwarzem Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 40 Min. garen, bis er leicht an den Enden bräunt. Gemüse mit Olivenöl, geschnittenem Chili, Rosmarin, Salz, schwarzem Pfeffer, Zitronenschale und Kümmel mischen und auf einem Blech verteilen. Zum Karfiol ins Rohr schieben und ca. 40 Min. backen. Kurz überkühlen lassen und in einer großen Schüssel anrichten. Mit Petersilie und Zitronensaft garnieren.