



Gebackener Kürbis und Karotten mit Bergwurz mit Kräutern

4 Portionen (Beilage)

Zutaten:

- 1 mittelgroßer Butternut-Kürbis (900 g)
- 4 mittelgroße Karotten (350 g)
- 1 EL Pflanzenöl
- Frische Salbei- und Thymianzweige
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- 125 g Bergwurz mit Kräutern, in Scheiben

Zubereitung:

Herd auf 200°C vorheizen/Gas Stufe 6.
Kürbis schälen und entkernen, in kleine Stücke würfeln. Karotten schälen und in ähnlich große Stücke schneiden wie den Kürbis. Gemüse, Öl sowie Thymian- und Salbeizweige in eine Backform geben, leicht würzen und mit Folie abdecken. Bei Oberhitze backen, bis das Gemüse weich ist (ca. 45 Min.). Folie abnehmen und Käsescheiben über das Gemüse verteilen. Noch einmal backen, bis der Käse geschmolzen ist (ca. 10 Min.).
Auf Wunsch weitere Kräuter darüber streuen.

Eine ausgezeichnete Beilage für Fleischgerichte.

