

Ofenkarotten | Sauerrahmdip | Butterbrotgewürz

Dauer: 1 h
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

ca. 750 g Karotten
4 Rote Beete
4-6 kleine rote Zwiebeln
Olivenöl
2 TL Honig
1 unbehandelte Zitrone
250 g Sauerrahm
1 EL Butterbrotgewürz

Zubereitung

- 1 Den Ofen zunächst bei Ober- Unterhitze auf 180°C vorheizen.
- 2 Die Rote Beete und die Karotten waschen. Anschließend die Zwiebeln, rote Beete und wahlweise auch die Karotten schälen.
- 3 Rote Beete nach dem Schälen in Scheiben schneiden, die Karotten der Länge nach halbieren und die Zwiebeln vierteln.
- 4 Zuletzt noch ein wenig Olivenöl und 2 TL Honig gleichmäßig über dem Gemüse verteilen.
- 5 Die Zitrone über dem Gemüse abreiben.
- 6 Nun kann alles für 45 Minuten in den Ofen.

Sauerrahm Dip:

- 1 Für den Dip lediglich den Sauerrahm mit einem Esslöffel Butterbrotgewürz verfeinern und glatt rühren.