

Herbstliches Ofengemüse mit Pesto-Topping

Für 4 Portionen

| | | |
|----------------|-----------------|----------------------|
| 700 g Hokkaido | 500 g Rote Bete | 1 Stange Porree |
| 2 EL Rapsöl | Salz, Pfeffer | 1 Glas Barilla Pesto |
| Basilico e | Mozzarella di | Bufala Campana |
| DOP (190 g) | 1 Baguette | |

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Hokkaido waschen, Kerne sowie Fruchtfasern entfernen und das Fruchtfleisch in schmale Spalten schneiden. Rote Bete schälen und in Spalten schneiden. Porree waschen und in Ringe schneiden. Das Gemüse mit dem Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech ca. 25 Minuten backen. Das Gemüse aus dem Ofen nehmen und mit Pesto als Topping sowie Baguette servieren.

NN am 20. November 2025