

# **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