

WINTERGEMÜSE



Zutaten (10 Personen)

- 1 kg Aviko Spicy Jacket Wedges
- 500 g Jerusalem-Artischocken, gründlich gewaschen und gehackt
- 500 g Schwarzwurzeln, geschält
- 10 Schalotten, geschält und halbiert
- 500 g Kürbis, gehackt
- 500 g Rosenkohl, blanchiert
- 2 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- Frischer Rosmarin
- Frischer Thymian
- 100 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Wintergemüse

Zubereitung

Gemüse

1. Schwarzwurzel ungefähr 5 Minuten mit Salz und Zitronensaft blanchieren.
2. Alle Zutaten in eine feuerfeste Form geben, mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und im Ofen 20-30 Minuten bei 175 °C backen.

Aviko Spicy Jacket wedges

1. Die Aviko Spicy Jacket Wedges nach der Anleitung auf der Packung zubereiten.
2. Vor dem Servieren mit dem gebackenen Gemüse mischen.



Mit freundlicher Unterstützung