

Honiggeröstete Rüebli

Eine farbige Gemüsebeilage mit Röstaroma.
Für einen noch knusprigeren Kontrast
60 g grob gehackte Haselnüsse mitrösten.

Zutaten

600 g Rüebli
3 EL Sesamöl
2–3 EL Honig
2 EL Sesam
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 10 Minuten + 20 Minuten backen

- 1 Die Rüebli schälen und je nach Grösse längs vierteln oder sechsteln.
- 2 Sesamöl, Honig, Sesam verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rüeblistreifen darin schwenken.
- 3 Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im heissen Backofen bei 180° C ca. 20 Minuten rösten.

Tipp

Nach Lust und Laune mit Knoblauch, Ingwer, Chili oder Orange würzen.

