



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 68

Mariniertes Ofengemüse mit Hickory Smoked Sea Salt

Zutaten für 2 Personen

4 Kartoffeln
½ Hokkaidokürbis
3 Zwiebeln
2 Zucchini
2 Rosmarinzweige

Für die Marinade:

 1 EL Hickory Smoked Sea Salt
 1 TL schwarzer Pfeffer
Saft von ½ Zitrone
 4 EL Olivenöl

Rezept

Das Gemüse putzen und in möglichst gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten für die Marinade in einer großen Schüssel verrühren. Kürbis, Zucchini und Kartoffeln in die Marinade geben (die Zwiebeln marinieren ich nicht, damit sie nicht auseinanderfallen) und gut vermischen; das geht am besten mit den Händen. Zugedeckt mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. In einer ofenfesten Form das Gemüse samt Zwiebelscheiben optisch ansprechend anrichten. Die restliche Marinade auf dem Gemüse verteilen und den Rosmarin dazwischen stecken. Für ca. 45 Minuten im Ofen backen. Gegen Ende der Garzeit die Temperatur auf 200 Grad erhöhen oder den Grill einschalten, damit das Gemüse eine leichte Röstung erhält. Das Gemüse eignet sich als Beilage oder kann mit einem Kräuterquark als eigenständiges Gericht genossen werden.

Guten Appetit!