



ZUTATEN für 4 Personen

1 kleiner Hokkaidokürbis (etwa 600 g)

1 kleine Stange Lauch

3 Möhren

1 Stange Staudensellerie

2 rote Zwiebeln

600 g festkochende Kartoffeln(oder
300 g Süßkartoffeln+300 g Kartoffeln)

40 ml Rapsöl

1TL edelsüßes Paprika

1TL rosenscharfes Paprikapulver

Salz, Pfeffer

1 Bund gemischte Kräuter (Rosmarin,
Thymian, Oregano)

150 ml trockener Weißwein

Buntes Herbstgemüse

ZUBEREITUNG

Kürbis waschen, halbieren, putzen und von den Kernen befreien. In mundgerechte Stücke schneiden. Lauch gründlich waschen, putzen und schräg in etwa 1cm breite Ringe schneiden. Die Möhren schälen, putzen und grob würfeln. Zwiebeln und Kartoffeln schälen und in grobe Spalten schneiden.

Öl mit Gewürzen verschlagen. Das Gemüse mit der Marinade mischen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Gemüse auf ein Backblech verteilen und Weißwein zugießen.

Im unteren Drittel des Ofens ca. 45 Minuten garen, wenn nötig mehrmals mit Flüssigkeit beträufeln. Falls das Gemüse droht, zu dunkel zu werden, die Oberfläche mit Alufolie abdecken.

Kräuter waschen, trocken schütteln, grob hacken und kurz vor dem Servieren unter das Gemüse mischen.