

Kürbis-Rosenkohl-Gemüse (im Backofen)



Zutaten für 2 Personen:

300 gr Kürbis (Hokkaido, Butternut, Muskat...)

300 gr Rosenkohl

4 EL Öl, Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence

Zubereitung:

Butternut und Muskat schälen, Hokkaido mit Schale in ca 1-2 cm große Würfel schneiden. Rosenkohl putzen.

Gemüse in eine Auflaufform geben.

In einer Tasse Öl, Salz, Pfeffer und Kräuter mischen. Alles über das Gemüse geben und gut umrühren, damit die Ölmischung überall verteilt wird.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Auflaufform in den Backofen stellen, 30 Minuten backen lassen. Zur Hälfte der Zeit einmal umrühren.

