

Ofengemüse mit Pesto

Zutaten:

selbst hergestelltes Pesto

Bunte Beete
oder Zucchini

etwas Öl

zum Servieren
Parmesan

Zubereitung:

Die Beete gründlich waschen und die Wurzeln entfernen. Dann in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Nun eine Schicht Beete in eine eingeölte Ofenfeste Form legen und mit selbstgemachtem Pesto bestreichen. Dies abwechselnd einschichten und noch einen kräftigen Schuss Öl über die Beete verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 45 min backen.

Die Zucchini waschen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier auslegen und jede Scheibe mit Pesto bestreichen.

Bei 180°C ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Dazu schmeckt frisches Brot, Ciabatta oder man genießt es als Gemüsebeilage.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Kölleda

OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de