Geröstetes Walnuss-Herbstgemüse

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten + 40 Minuten Backzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	198 kcal/ 825 kJ		
Eiweiß:	5,4 g	Fett:	13,7 g
Kohlenhydrate:	12,7 g		

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 220 Grad (Gas: Stufe 4-5, Umluft: 200 Grad) vorheizen, das Backblech in den oberen Teil des Backofens schieben.

2. Kürbis, waschen, entkernen und in 3 cm große Stücke schneiden. Rote Bete, Karotten und Steckrübe schälen und in 3 cm große Stücke und Spalten schneiden. Fenchel säubern, Zwiebel pellen und beide in Spalten schneiden. Thymian und Rosmarin hacken und mit dem Olivenöl in einer großen Schüssel mischen. Rote Bete, Karotten, Steckrübe, Fenchel und Zwiebel zugeben und gut vermengen. Backblech aus dem Ofen nehmen, mit Backpapier auslegen und das Gemüse darauf verteilen. Etwa 30 Minuten im Backofen rösten. Walnüsse zugeben, mit dem Gemüse mischen und nochmals 10 Minuten backen. Anschließend das Blech aus dem Ofen nehmen und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Für die Vinaigrette alle Zutaten gut verquirlen. Das Gemüse auf einer Platte oder Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Anschließend das Gemüse warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

200 g	Hokkaido- oder Butternut-Kürbis
200 g	Rote Bete
200 g	Karotten
200 g	Steckrübe
1	kleine Fenchelknolle (ca. 100 g)
1	rote Zwiebel
1 EL	frischer Thymian
1 EL	frischer Rosmarin
1 EL	Olivenöl
60 g	kalifornische Walnüsse
	frisch gemahlener Pfeffer und Salz
Für die Vinaigrette:	
1 EL	Walnuss- oder Olivenöl
1 EL	Weißweinessig
1/2 TL	Orangenschale, fein gehackt
2 EL	frisch gepresster Orangensaft
	frisch gemahlener Pfeffer und Salz
1 EL	frisch gehackte Petersilie