

Würziges Möhrengemüse

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

800 g Möhren (Bundmöhren,
gelbe und violette)
3 EL Olivenöl
2 EL Gemüse Würzöl
3 EL Agavendicksaft
Salz und Pfeffer

Zum Garnieren

20 g Pistazien
100 g Feta
½ Bund Petersilie, glatt



Zubereitung

Die Möhren schälen und das Grün abschneiden. Den Ofen auf 180 Grad/Umluft vorheizen. Olivenöl und Agavendicksaft in einer Schüssel mischen. Salz, Pfeffer sowie Gemüse Würzöl hinzugeben. Mit den Möhren vermengen. Diese auf einem Backblech verteilen und für etwa 30 Minuten in den Ofen geben. In der Zwischenzeit die Pistazien hacken sowie die Petersilie zupfen. Die Möhren nach der Garzeit mit diesen garnieren sowie den Feta auf dem Gemüse zerbröseln.