



Champignonplätzli mit im Ofen geröstetem Herbstgemüse.

Zutaten

- 1-2 FINDUS Plätzli Champignons pro Person
- 4 mittelgrosse Randen
- ½ Butternusskürbis (ca. 500 g)
- 2 rote Zwiebeln
- 4-6 Karotten
- 2-3 Knoblauchzehen
- Einige Zweige Thymian
- 6 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- ½ EL Paprikapulver
- 1 Prise Zimt
- Grobkörniges Meersalz
- Pfeffer

Zum Servieren

- Geröstete Kürbiskerne
- Grob gehackte Petersilie

Zubereitung

Auf einen Blick.

Hauptgericht für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Das Gemüse schälen und schneiden.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Gemüse rüsten und schälen. Die Randen, den Kürbis sowie die Zwiebeln in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Karotten der Länge nach halbieren. Die geschälten Knoblauchzehen mit der flachen Seite des Messers pressen.

Das Gemüse würzen und auf dem Backblech verteilen.

In einer Schüssel das Olivenöl, den Honig, das Paprikapulver und den Zimt verrühren. Das Gemüse dazugeben, vermengen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und die Thymianzweige über das Gemüse legen.

Das Gemüse rösten und die Plätzli anbraten.

Das Gemüse im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten rösten. Nach der Hälfte der Backzeit das Gemüse einmal wenden. Dann die Plätzli beidseitig in etwas Öl oder Butter goldbraun braten. Tipp: Die FINDUS Plätzli Champignons vorher antauen – so gelingen sie Ihnen noch besser!

Anrichten und das Gemüse mit Kürbiskernen und Petersilie bestreuen.

Die Plätzli mit dem Gemüse anrichten. Das Gemüse zum Servieren mit gerösteten Kürbiskernen und grob gehackter Petersilie bestreuen. Guten Appetit!