



BUNTES OFENGEMÜSE



60 Min.



mit Fleisch

Zutaten 4 Portionen

600 g	Süßkartoffeln
560 g	violette und gelbe Möhren
1	Knoblauchzehe(n)
2	rote Zwiebel(n)
5 EL	Olivenöl
etwas	Rosmarin
etwas	Salz und Pfeffer
2 Packung(en)	Petrella Peppasweet (á 125 g)
8 dünne Scheiben	Schinken, z. B. Parmaschinken

Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



BUNTES OFENGEMÜSE



60 Min.



mit Fleisch

So wird's gemacht

1. Süßkartoffeln, Möhren, Knoblauch und Zwiebeln schälen. Möhren und Zwiebeln achteln, die Süßkartoffeln in gleich große Stücke schneiden und den Knoblauch hacken.
2. Alles in einer Schüssel mit Olivenöl, Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen, auf einem Backblech verteilen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze, Umluft 180 Grad ca. 35-40 Minuten garen. Hin und wieder wenden.
4. In der Zwischenzeit jede Schinkenscheibe mit einem Esslöffel Petrella Peppasweet bestreichen, zu kleinen Päckchen einrollen und kalt stellen.
5. Das fertige Ofengemüse auf vorgewärmte Teller mit den Peppasweet-Schinken-Päckchen servieren.