



## Zutaten

500 g Rote Bete  
½ Sellerieknolle mit grün  
400 g Kartoffeln  
500 g Zucchini  
250 g Cherrytomaten  
3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
Agavendicksaft

### Dressing:

1 rote Zwiebel  
2 Äpfel  
½ Mango  
3 Stängel Koriander  
Peperoni  
1 TL Senf  
3 EL Apfelessig  
8 EL Olivenöl  
1 TL Agavendicksaft  
Salz, Pfeffer

## Fruchtiger Salat von Ofengemüse

Rote Bete schälen und in mundgerechte Würfel schneiden.  
Sellerieknolle putzen, schälen und ebenfalls in mundgerechte Würfel schneiden.  
Die grünen Blätter vom Sellerie waschen gut trocken schütteln, fein hacken und zur Seite stellen. Die Stängel waschen und auch klein schneiden.  
Kartoffeln waschen, gründlich abbürsten und in Spalten schneiden.  
Zucchini waschen, die Enden abschneiden und in Scheiben schneiden.  
Rote Bete, Sellerie, Kartoffeln in eine Schüssel geben, mit 2 EL Olivenöl, Salz vermischen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 15 Minuten backen.  
Zucchini, gewaschene Tomaten ebenfalls mit 1 EL Olivenöl, Salz vermischen, auch auf das Backblech geben und für weiter 15 Minuten mitbacken.  
Anschließend alles in eine Schüssel geben kurz abkühlen lassen, das Dressing hinzugeben und alles gut miteinander vermischen.  
Alles 10 Minuten marinieren lassen, dann nochmal mit Salz, Pfeffer, gegebenenfalls auch etwas Agavendicksaft abschmecken und servieren.

Rote Zwiebel schälen und in feine, kleine Würfel schneiden.  
Äpfel waschen, bei Bedarf schälen, entkernen und klein würfeln.  
Mango schälen, entsteinen und ebenfalls, wie die Äpfel klein würfeln.  
Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken.  
Peperoni, Menge je nach Geschmack, waschen, halbieren, entkernen und fein hacken.  
Senf, Apfelessig, Agavendicksaft mit etwas Salz, Pfeffer verrühren und unter ständigem Rühren das Olivenöl hineinlaufen lassen. Die anderen Zutaten dazugeben und gut miteinander vermischen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Agavendicksaft.

## Zutaten

500 g Zucchini  
250 g Cherrytomaten  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
½ TL Thymian getr.  
20 Blätter Basilikum  
150 g Parmesan  
100 g Sahne

## Zucchini-Tomatengratin

Zucchini waschen, die Enden abschneiden und in Würfel schneiden  
Cherrytomaten waschen und halbieren.  
Zwiebel schälen und in fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.  
10 Blätter Basilikum in feine Streifen schneiden.  
Zucchini, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Kräuter miteinander vermischen mit Salz, Pfeffer würzen und alles in eine Auflaufform geben.  
Parmesan fein reiben, 100g mit der Sahne vermischen, über das Gemüse gießen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 30 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und mit dem restlichen Basilikum garnieren und servieren.

*Info: Hierzu kann ein frisch gebackenes Ciabatta gereicht werden.*

