

## Geröstete Thymian-Pastinaken aus dem Ofen

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



Thymianblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Pastinaken dazugeben und vollständig mit der Ölmischung bedecken.

- 4 -

Auf dem Backblech verteilen und die Scheiben im heißen Ofen 40 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden.

### Zutaten für 4 Portionen

1 kg Pastinaken  
2 Esslöffel Olivenöl  
2 Zweig(e) Thymian  
Salz, Pfeffer

Diese knusprigen Pastinaken aus dem Ofen sind die ideale Beilage für herzhaftere Gerichte und eine würzige Abwechslung zu Kartoffeln und Co. Weitere leckere [Rezepte mit Pastinake findest du übrigens hier.](#)

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Pastinaken mit einer Bürste putzen oder, wenn sie besonders groß und dick sind, schälen. Die Wurzeln diagonal in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

- 3 -