



Ofengemüse mit Pesto

🕒 35-45 Min. 👤 ca. 2-3 Portionen

Zutaten

80 g grobe Sojaschnetzel	2 Möhren
2 Spitzpaprika	1 rote Zwiebel
4 Kartoffeln (festkochend)	1 Glas Rucola Pesto
1 Zucchini	2-3 EL Olivenöl
1 Süßkartoffel	Salz und Pfeffer nach Geschmack

Anleitung

- Sojaschnetzel in der dreifachen Menge Wasser für 15 Minuten einweichen lassen
- Den Ofen auf 200° Celsius (Umluft) vorheizen
- Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden
- Kartoffeln und Süßkartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden
- Das restliche Gemüse waschen und ebenfalls würfeln





- Alles in eine Schüssel geben, die Sojaschnetzel etwas ausdrücken und hinzufügen und mit Olivenöl und Salz und Pfeffer würzen
- Das gewürzte Gemüse auf einem mit Backpapier oder einer Dauerbackmatte ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen
- Im vorgeheizten Ofen alles für etwa 20-25 Minuten backen oder bis es weich und leicht gebräunt ist
- Sobald das Gemüse aus dem Ofen kommt und noch heiß ist, das Rucola-Pesto darüber geben und vorsichtig unter mischen