**Sana Dreifaltigkeits-
Krankenhaus Köln**

Curry-Ofengemüse

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 50 Minuten

ca. 500 g rohe Rote Bete	waschen, putzen, mit dem Sparschäler schälen + in 1 cm kleine Würfel schneiden.
ca. 300 g Knollensellerie	sowie
ca. 700 g Möhren	waschen, putzen, mit dem Sparschäler schälen und beides in mundgerechte schneiden.
2 Knoblauchzehen	pellen + hacken.
	Alles in einer Schüssel mit
2 EL Rapsöl	+
1-2 EL Currypulver	+
1 EL Honig	+
1 TL jodiertem Speisesalz	vermischen, in eine Auflaufform oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben + 30-35 min bei 220°C backen.
	Ggf. mit
jodiertem Speisesalz, Currypulver	abschmecken.

Tipp:

- Kann auch mit Petersilienwurzel oder Pastinake zubereitet werden
- Kann auch nur mit Möhren zubereitet werden, z.B. bunten Möhren
- Dazu passt z.B. ein Quark-Dipp oder Hummus

Sana Dreifaltigkeits-Krankenhaus Köln GmbH | Aachener Straße 445-449 | 50933 Köln
Tel.: 0221 94071-0 | Fax: 0221 409552 | E-Mail: info-koeln@sana.de | Internet: www.sana.de/koeln
Geschäftsführerin: Hannah Kador
Sitz der Gesellschaft: Köln
Registergericht: Köln HRB 7404 | USt-IdNr.: DE 129455223 | Steuer-Nr.: 22359182261