

# WOCHENREZEPT

## Knackiges Chayoten- und Fenchelgemüse aus dem Ofen

(4 Portionen als Beilage)

- 1 Chayote
- 1 Fenchel (optional Karotten, Randen, Kürbis)
- 1 Chilischote
- 1 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- Pfeffer
- Steinsalz
- Geräucherter Paprika
- 3 Zweige Thymian (optional getrockneter)
- nach Belieben Parmesan



### Schritt 1

Die Chayote vierteln, entkernen und schälen. Dann in ca. 1.5 – 2 cm dicke Scheiben schneiden. Den Fenchel waschen, halbieren, den Strunk entfernen und in ca. 1-2 cm dicke Streifen schneiden. Die Chilischote waschen, hacken.



### Schritt 2

Das Gemüse mit den Gewürzen, dem Knoblauch und dem Olivenöl in einer Schüssel gut vermengen. Alles in eine Auflaufform geben und bei 200 Grad ca. 20-25 min. auf der mittleren Schiene in den Ofen geben. Zwischendurch das Gemüse wenden. Das Gemüse darf noch Bissfest sein.

*Tipp: 5 Min. vor Schluss kann frischer Parmesan über das Gemüse gerieben werden zum Überbacken.*