

## Ofenpastinaken mit Rosmarin

### **Zutaten**

500 g Pastinaken

1 EL Rosmarin, gehackt

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Pastinaken mit Gemüsebürste reinigen und waschen – evtl. schälen.

Je nach Größe längs halbieren oder vierteln oder in etwa fingerdicke Scheiben schneiden.

In einer Schüssel mit Olivenöl, Rosmarin, etwas Salz und Pfeffer vermischen und auf einem Backblech verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) bei 200 ° C ca. 25 Minuten backen.