

## Ofenkarotten | Sauerrahmdip | Butterbrotgewürz

Dauer: 1 h  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegetarisch

### Gewürze & Zutaten:

4 Rote Beete  
ca. 750 g Karotten  
4-6 kleine rote Zwiebeln  
etwas Olivenöl  
2 TL Honig  
1 unbehandelte Zitrone  
250 g Sauerrahm  
1 EL Butterbrotgewürz

## Zubereitung

- 1 Den Ofen zunächst bei Ober- Unterhitze auf 180°C vorheizen.
- 2 Die Rote Beete und die Karotten waschen. Anschließend die Zwiebeln, rote Beete und wahlweise auch die Karotten schälen.
- 3 Rote Beete nach dem Schälen in Scheiben schneiden, die Karotten der Länge nach halbieren und die Zwiebeln vierteln.
- 4 Zuletzt noch ein wenig Olivenöl und 2 TL Honig gleichmäßig über dem Gemüse verteilen.
- 5 Die Zitrone über dem Gemüse abreiben.
- 6 Nun kann alles für 45 Minuten in den Ofen.

### Sauerrahm Dip:

- 1 Für den Dip lediglich den Sauerrahm mit einem Esslöffel Butterbrotgewürz verfeinern und glatt rühren.