

ZUTATEN

1 Brokkoli
2 Möhren
1 weißer Rettich
Olivenöl
Kräuter der Provence
½ Zitrone
Etwas geriebener Parmesan

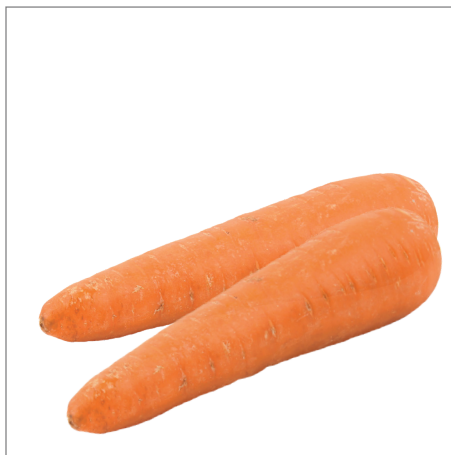
ZUBEREITUNG

Brokkoli waschen und in größere Stücke teilen. Möhren schälen und in dickere Scheiben schneiden. Den weißen Rettich ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden.

Alles auf einem Backblech verteilen. Olivenöl und Kräuter der Provence darüber geben, gut salzen.

Eine gute halbe Stunde bei 170° C backen.

Zum Servieren den Saft einer halben Zitrone darüber geben und mit Parmesan bestreuen.



Vitamin C & E, Beta-Carotin, Antioxidantien



Eine Rezeptempfehlung von
CHARMANT
für die Gesundheit deiner Augen