



## Geröstetes Miso-Wurzelgemüse



Direkt zum Rezept:





## **Zutaten:**

8 bunte Möhren  
2 Süßkartoffeln  
4 Pastinaken  
2 Ringelbete  
2 Gelbe Bete  
4 Petersilienwurzel  
Sellerie

Für die Marinade:

2 El Genmai Miso  
2 Tl Sojasauce  
2 El Rapsöl  
4 El Ahornsirup  
4 El Apfelbalsamico  
2 Tl Reissessig

## **Hardware:**

1 BigGreenEgg  
1 Brett  
1 Messer  
1 Sparschäler  
1 Schüssel

## **Zubereitungszeit:**

Vorbereitung: 20min

Garen: 30min



## Zubereitung

Wir bringen unser Egg indirekt auf 200°  
Die Zutaten für die Marinade werden verrührt.



Das Wurzelgemüse schälen und in mittelgroße Würfel geschnitten.  
Beides miteinander vermengen.



Auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Egg 30- 60 Minuten gegart.



Entweder mit einem leckeren grünen Salat als Hauptspeise essen, oder wie in unserem Fall als Beilage zum Wolfsbarsch.