

# RÜBLI-RENDEZVOUS

---

Hier trifft geballte Veggie-Power auf jede Menge Karottenliebe in vielen Farben und Formen! Ein klarer Fall von „wenig Aufwand und viel Geschmack“ – also warum nicht die Gelegenheit beim Karottengrün packen und einfach loslegen?

## Zutaten

- 10 verschieden farbige Karotten
- 2 Zweige Rosmarin
- 3dl Orangensaft
- 2 EL Sesamöl
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Senfkörner
- THOMY Senf mit Honig

## So geht's

1. Karotten schälen und der Länge nach halbieren.
2. Auf einem Backblech auslegen. Rosmarin, Sesamöl, etwas Olivenöl, Orangensaft und Senfkörner zugeben. Dann abgedeckt für ca. 40-50 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad garen.
3. Karotten aus dem Ofen nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit THOMY Honig-Senf anrichten.



50 Minuten



4 Portionen

Du möchtest andere Foodies mit deinen farbenfrohen Rübli begeistern? Dann poste ein Foto davon auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.

