

Rüebli aus dem Ofen mit Honig, Zitrone und Thymian

Zutaten: (für 4 Personen)

- 50 g Bund-Rüebli mit Kraut
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL flüssigen Honig
- 1-2 EL Zitronensaft
- Zitronenabrieb
- einige Zweiglein frischer Thymian
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Rüebli schälen. Etwa 2 cm vom Rüebli-Kraut stehen lassen.

Olivenöl, Honig, Zitronensaft und Zitronenabrieb in einem Schälchen gut mischen. Die geschälten Rüebli auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtem Blech geben und mit der Marinade beträufeln. Die Rüebli in der Marinade wenden, bis sie rundum gut mit Marinade überzogen sind. Die Rüebli gut salzen und die Thymianzweige auf die Rüebli geben. Das Blech für etwa 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben und schmoren lassen, bis die Rüebli weich sind. Mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und servieren.