



Wurzelgemüse Spaghetti

Für 6 Personen

ZUTATEN

4 Stück große Karotten
1 Stück Selleriewurzel
3 Stück Petersilienwurzel
3 Stück gelbe Rüben
Salz und Pfeffer
3 EL Olivenöl
1 EL Butter

Zubereitung

1. Das Wurzelgemüse schälen und mit einem Spiralschneider in dünne Spaghetti schneiden.
2. In einer Schüssel mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.
3. Einen Wok oder eine Gusspfanne auf dem Grill große direkte Hitze (250 °C) ca. 10 Minuten vorheizen.
4. Das Gemüse ca. 5 Minuten woken, mit Butter vermischen und servieren.

<u>Hilfsmittel:</u>	Wok - Gusspfanne
<u>Vorbereitungszeit:</u>	15 Minuten
<u>Grillen:</u>	5 Minuten
<u>Grillmethode:</u>	direkte, große Hitze (ca. 250 °C)
<u>Schwierigkeit:</u>	leicht