

## Frühlingsgemüse mit Limette und Kichererbsen



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

2 Bund Bundrüebli, gerüstet, längs  
halbiert  
3 Bund Bundzwiebeln, gerüstet, längs  
halbiert  
1 Dose gekochte Kichererbsen, abgespült,  
abgetropft, ca. 240 g  
4 EL Bratbutter, flüssig, oder Bratcrème  
Salz, Pfeffer  
3 Limetten, heiss abgespült,  
trockengetupft, geviertelt  
50 g Ingwerwurzel, in Scheiben

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

Rüebli und Zwiebeln auf das vorbereitete Blech geben. Kichererbsen auf Haushaltspapier trockentupfen, zwischen dem Gemüse verteilen. Gemüse und Kichererbsen mit Bratbutter beträufeln, würzen. Limetten und Ingwerscheiben dazulegen. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen.