

Ofengemüse mit Dip

Für 4 Portionen

| | | |
|---------------------------|------------------|----------------------|
| 1 Hokkaido-Kürbis (klein) | 1 Rote Bete | 2 Steckrüben (klein) |
| 3 rote Zwiebeln | 300 g Rosenkohl | 3 EL Rapsöl |
| Salz, Pfeffer | 5 Rosmarinzweige | 2 EL Kürbiskerne |
| 150 g Ziegenfrischkäse | 2 EL Olivenöl | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Bio Zitrone | 15 g Thymian | |

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in 2 cm dicke Spalten schneiden. Rote Bete, Steckrüben und Zwiebeln schälen. Rote Bete und Steckrübe in dünne Spalten, Zwiebeln in breite Spalten schneiden. Rosenkohl putzen, Strunk kreuzweise einschneiden. Gemüse mit Rapsöl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Rosmarin waschen, trocken schütteln, mit den Kürbiskernen auf das Gemüse geben. Im Ofen 30-35 Minuten backen.

Für den Dip Ziegenfrischkäse mit Olivenöl verrühren. Knoblauch schälen, hineinpressen.

Zitrone halbieren, auspressen und 2 EL Zitronensaft dazugeben. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und unterrühren.

Gemüse aus dem Ofen nehmen und mit Dip servieren.

NN am 09. Oktober 2024