

Ofen-Gemüse mit Joghurt

Für 2 Personen:

3 Kartoffeln	3 rote Bete	3 Karotten
1 weiße Zwiebel	2 Zweige Rosmarin	50 ml Olivenöl
1 Spur Zitrone	1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer
150 ml Joghurt	1 Spur Sojasauce	1 Spur Chilisauc
1 Spur Zitronensaft	1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer

Karotten, Kartoffeln und Rote Bete in Scheiben schneiden (nicht zu dick). Alles mit Pfeffer und Salz würzen und einen ordentlichen Schuss Olivenöl dazugeben. Außerdem noch einen Spritzer Zitrone und Rosmarin dazugeben.

Alles in der Schüssel marinieren und auf ein Backblech geben. Im Ofen bei 200 °C Umluft garen. Für den Dip Joghurt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren. Einen Schuss Sojasauce und einen Schuss Sriracha-Sauce hinzugeben und noch mal verrühren.

Das Gemüse, wenn es gar ist, aus dem Ofen nehmen und mit dem Dip servieren.

Steffen Henssler am 14. August 2020