

Ofengemüse mit Kräuterquark

	- Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen
500g Kartoffeln 1 kl. Kohlrabi 2 Karotten 1 Pastinake	- Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
3 EL Olivenöl ½ TL Rosmarin ½ TL Thymian Salz, Pfeffer 2 Knollen frische Rote Beete	- über das Gemüse geben und gut durchmengen - Auf ein Backblech mit Backpapier geben - Kleinschneiden und zwischen dem anderen Gemüse verteilen - In den heißen Backofen geben und etwa 30 min backen. In der Zwischenzeit den Quark anrühren
500 g Quark 1 gr. EL Frischkäse	- Verrühren
Frische (oder getrocknete) Kräuter	- Waschen, kleinschneiden und unter den Quark rühren
½ Paprika	- In kleine Stücke schneiden und unterheben
Salz, Pfeffer	- Dazugeben und abschmecken

Tipp: Das Gemüse kann auch mit anderem Gemüse getauscht werden beispielsweise mit Kürbis, Süßkartoffeln, Brokkoli...