

## INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



### Winterliches Wurzelgemüse aus dem Backofen mit Joghurt-Kräuter-Dipp

#### Zutaten:

- 1,2 kg Wurzelgemüse wie z. B. Pastinaken, Karotten, Sellerie, Steckrüben  
Petersilienwurzeln, Süßkartoffeln (nach dem Schälen gewogen)  
200 g rote Zwiebeln  
70 ml Olivenöl  
2-3 Knoblauchzehen  
1 EL Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Bio-Zitrone, Saft und fein abgeriebene Schale

#### Joghurt-Kräuter-Dipp:

- 300 g Joghurt 3,8%  
1 EL Zitronensaft  
1 TL Kräutersalz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
4 EL gehackte Kräuter, frisch oder TK-Ware

#### Zubereitung:

- Das Wurzelgemüse schälen, in Stifte schneiden (wie größere Pommes) und in eine große Schüssel geben.
- Die Zwiebeln schälen und in 2 cm breite Spalten schneiden.
- Olivenöl, durchgepresster Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen.
- Alle Zutaten sehr gut mischen.
- Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech gleichmäßig verteilen.
- Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen, zwischendurch einmal durchmischen (Umluft 200 Grad, Ober- und Unterhitze 220 Grad). Das Gemüse muss weich, aber noch bissfest sein.
- Gemüse wieder in die Schüssel geben, mit Zitronensaft und -Schale vorsichtig mischen, evtl. nachwürzen.
- Gemüse auf einer Platte anrichten.
- Für den Joghurt-Dipp alle Zutaten mischen und extra dazu servieren.

Das Gericht ist auch eine wunderbare Beilage zu gebratenem Fleisch oder Fisch oder allen Arten von Bratlingen – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Mengenangaben für 4 Erwachsene . EL = gestrichener Esslöffel . TL = gestrichener Teelöffel