

Winterliches Ofengemüse

Eine tolle Auswahl an Wintergemüse.
Kartoffeln, Hokkaidokürbis, Rosenkohl und Rote Beete. Dazu eine
Joghurt-Minzsauce.
Einfach gemacht. Einfach richtig lecker.
Da ist für jeden was dabei.

Du brauchst

- x Rote Beete
- x Rosenkohl
- x Hokkaido-Kürbis
- x Kartoffeln
- x Rosmarin
- x Knoblauch
- x Olivenöl
- x Salz

Für die Joghurtsauce

- x 1 Becher (150g) Naturjoghurt 3,8%
Fett
- x 1 El Olivenöl
- x Salz
- x Prise Zucker
- x getr. Minze

Zubereitung

1. Kartoffeln und Rote Beete schälen und in Spalten oder Würfel schneiden. Rosenkohl halbieren. Hokkaidokürbis halbieren, Kerne und Innenleben mit Esslöffel entfernen. Die verbliebenen Hälften würfeln.
2. Gemüse mit Olivenöl, Rosmarin und kleingeschnittenem Knoblauch mischen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
3. Feta darüber krümeln und alles für 30 Minuten bei 200°C Ober-Unterhitze (Umluft 175°C) in den Ofen geben.
4. Joghurt mit Salz, Knoblauch, Olivenöl und einer Prise Zucker abschmecken und zum Ofengemüse reichen.

