

Gebackenes Gemüse mit Dip

Zutaten:

600 g Kartoffeln
250 g Magerquark
3 Paprika (gemischte Farben)
2 Stangen Sellerie
2 kleine Zucchini
5 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
1 EL Sonnenblumenöl
2 EL Kürbiskerne
5 EL Milch
Salz, Pfeffer, Thymian
Hefestreuwürze

Zubereitung:

- Kartoffeln halbieren und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- Salzen, pfeffern und dünn mit Öl bestreichen.
- Etwa 10 Minuten bei 220° C backen.
- Gemüse und Knoblauch in Stücke schneiden.
- Alles zu den Kartoffeln geben.
- Mit Öl einpinseln und die Gewürze darüber streuen.
- Nochmals ca. 20 Minuten backen.
- Für den Dip Quark mit Milch, Sonnenblumenöl und Gewürzen verrühren.
- Zum Schluss die Kürbiskerne untermischen.