Backofenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

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.