

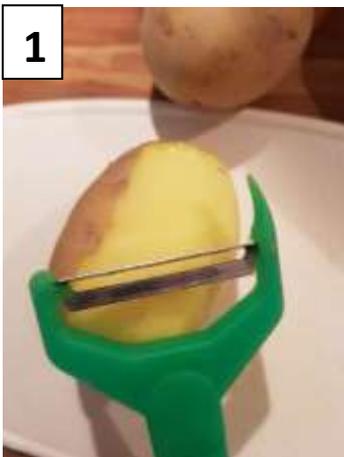
Ofengemüse mit Dip

Zutaten:

- 3 Kartoffeln
- 2 Paprika
- 3 Möhren
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Esslöffel Quark
- 2 Esslöffel Sauerrahm
- Olivenöl
- Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika, Rosmarin
- frische Kräuter

Material:

- große Schüssel
- Kleine Schüssel
- Sparschäler
- Messer
- Knoblauchpresse
- Esslöffel
- Schneidebrett
- Backblech oder Ofenform



1

Heize den Ofen bei 180 Grad vor.
Schäle die Kartoffeln.



2

Schneide die Kartoffeln in dünne Spalten.



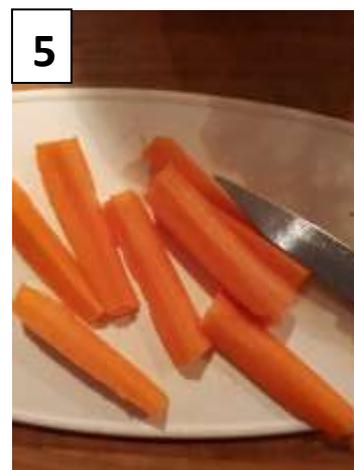
3

Wasche die Kartoffeln und lasse sie abtropfen.



4

Schäle die Möhren



5

Schneide die Möhren in Stifte



6

Wasche die Paprika und schneide sie in Scheiben.



7

Gib das Gemüse in eine Schüssel und füge ein bisschen Olivenöl hinzu



8

Füge Salz hinzu



9

Füge Pfeffer hinzu



10

Füge Paprikapulver hinzu



11

Füge Rosmarin hinzu



12

Vermische nun alles gut miteinander



13

Verteile das Gemüse auf einem Backblech



14

Schneide die Zwiebel in feine Ringe



15

Verteile die Zwiebelringe auf deinem Gemüse

16



Füge 3 Esslöffel Quark
in eine kleine
Schüssel

17



Füge 2 Esslöffel
Sauerrahm hinzu

18



Schäle den Knoblauch
und Presse ihn in die
Schüssel

19



Gib einen kleinen
Schuss Olivenöl hinzu

20



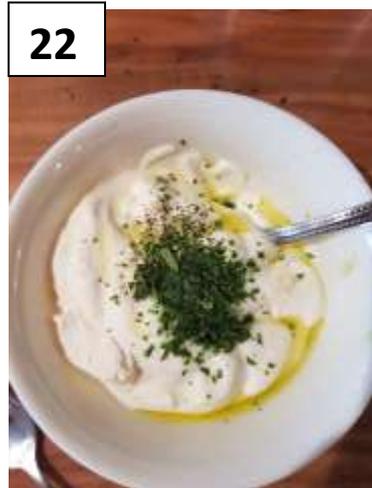
Füge Salz hinzu

21



Füge Pfeffer hinzu

22



Du kannst noch frische
Kräuter der Wahl ganz
fein schneiden und
hinzufügen



**Wir wünschen einen guten
Appetit! 🍴**