Ofen-Gemüse von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier

750 g Kartoffeln	gründlich waschen, vierteln
300 g Fenchel	in Stäbchen schneiden
500 g Rüebli	schälen und längs halbiert in Stücken
500 g Sellerie	schälen in 5mm dicken Stängeln
5.0 Stück Tomaten	in Stücke schneiden
300 g Kürbis	schälen, entkernen, in Würfel schneiden
3.0 Stück Zwiebeln	schälen und in Schnitzen
3.0 Stück Knoblauchzehen	in Scheibchen in eine Schüssel geben.
1.0 g Salz	und wenig Pfeffer darüber streuen.
3.0 EL Öl	Öl darüber geben und das Gemüse damit in der Schüssel mischen. Backen: 30 min in der Ofenmitte bei 200 Grad backen.
1.0 g Halbfettquark	
250 g Magerquark	
200 g Orangen	Bio abgeriebene Schale und Saft mit dem Quark vermischen,
1.0 g Salz	und Pfeffer abschmecken. Sauce zum Gemüse servieren.

alternativ können die Kartoffeln auch in Stängeli
geschnitten werden. Spätestens dann ist Backpapier
auf dem Blech sinnvoll!

Schmeckt auch mit anderen Wintergemüse (verschiedenfarbene Rüebli, Pastinaken,...).