

Backofengemüse mit Kräuter-Dip

Zutaten (4 Personen):

KRÄUTER-DIP:

- 150 g Naturjoghurt 3,5%
- 150 g Frischkäse
- 1 kleine Schalotte
- 2 EL "rische's Kräutergarten"

BACKOFEN-GEMÜSE:

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- je 1 rote und gelbe Paprika
- 1 Gemüsezwiebel
- 250 g Champignons
- 3 EL Olivenöl
- Salz + Pfeffer
- 250 ml Gemüsebrühe

Zubereitung:

- DIP: Joghurt mit Frischkäse verrühren. Schalotte schälen, fein würfeln und unterheben. Mit "rische's Kräutergarten" abschmecken.
- GEMÜSE: Aubergine und Zucchini waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika putzen, waschen und würfeln. Gemüsezwiebel putzen und in dünne Spalten schneiden. Champignons putzen und halbieren bzw. vierteln. Backofen vorheizen auf 200°C Ober-/Unterhitze. Gemüse auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsebrühe angießen und Gemüse im vorgeheizten Backofen ca. 20-30 Min. garen. Zwischendurch Gemüse wenden.
- Warmes Backofengemüse mit Kräuter-Dip anrichten.