

Ofengemüse mit zwei Dips

Zutaten

1 Knolle rote Bete
1 Stück Knollensellerie
2 bis 3 Möhren
1/2 Blumenkohl
1/2 kleiner Hokkaido-Kürbis
Handvoll Rosenkohl
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
evtl. frischer Rosmarin

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Rote Bete und Knollensellerie schälen und in feine Scheiben schneiden. Möhren schälen, längs vierteln und in etwa 3 Zentimeter lange Stücke schneiden. Kürbis entkernen, in mundgerechte Stücke schneiden. Genauso den Blumenkohl. Rosenkohl putzen.

Alles in große Schüssel geben, mit Öl mischen, salzen und pfeffern. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und circa 30 Minuten backen bis das Gemüse weich ist.

Dazu

Knobi-Joghurt Dip (ganz basic)

200 g Joghurt

100 g Mayonnaise

3 zerdrückte Knoblauchzehen

Pfeffer, Salz

Alles einfach mischen, etwas ziehen lassen fertig

Sesam-Zitronen-Dip (etwas raffinierter)

6 EL Tahin (Sesampaste, gibt es fertig zu kaufen im Supermarkt)

1 Knoblauchzehe

1 EL Ahornsirup oder Honig

Kreuzkümmel gemahlen, nach Geschmack

Spritzer Zitronensaft und Abrieb von einer halben Zitrone

Alles mischen und etwas ziehen lassen. Wer mag: Sesamkerne in der Pfanne rösten und am Ende über den Dip streuen. Mit Minzblättchen dekorieren.