

Winterliches Ofengemüse mit Petersilienquark

Zutaten für 4 Portionen:

800g Kartoffeln – 800g Rote Bete – 500g Zwiebeln – 800g Sellerie (oder anderes winterliches Gemüse) – *Marinade*: Olivenöl – 2 Knoblauchzehen – Curry – Kräutersalz – ½ Chilischote ohne Kerne – *Quark*: 500g Quark – 1 Bund Petersilie – Salz – Pfeffer – Zitronensaft – Honig – Senf

Zubereitung:

- Ofen auf 180°C vorheizen
- Rote Bete waschen, schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Mit 1 EL Olivenöl und etwas Salz vermengen und im Ofen in einer großen Auflaufform oder einem Backblech ca. 20 Minuten vorgaren (dabei ab und zu umrühren)
- In der Zwischenzeit die Kartoffeln abbürsten und in mundgerechte Stück schneiden
- Zwiebeln schälen und je nach Größe vierteln oder achteln
- Sellerie schälen und grob würfeln
- Knoblauch schälen
- Die Rote Bete aus dem Ofen nehmen und das übrige Gemüse zugeben
- 8 EL Olivenöl mit Curry, gepresstem Knoblauch, Chili und Kräutersalz kräftig würzen und mit dem Gemüse vermischen
- Alles im Ofen weitere 30-40 Minuten backen bis das Gemüse gar ist. Dabei ab und zu umrühren
- Für den Quark die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken
- Den Quark glatt rühren und mit Petersilie, Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft, Honig und evtl. Senf abschmecken. Zusammen mit dem Ofengemüse servieren

Wir wünschen guten Appetit!

