

Backofengemüse mit Dipp

Zutaten:

Kartoffeln
Karotten
3 EL Olivenöl
Paprikapulver und Pfeffer

Quark-Kräuter-Dipp:

Quark
Milch
Petersilie
Schnittlauch
Salz/Pfeffer
Senf

Zubereitung:

Dazu schälen wir Kartoffeln und Karotten und schneiden sie in entsprechende Größe zu.
In einer Schüssel werden 3 Esslöffel Olivenöl mit etwas Paprikapulver und Pfeffer gemischt.
Die Stifte werden darin mehrfach umgewendet, so dass sich ein Fettfilm über dem Gemüse verteilt.
Die Stäbchen werden NEBENEINANDER auf ein Backblech gelegt und bei 220° C im vorgeheizten Backofen gegart. Dabei mehrfach wenden, damit sie gleichmäßig braun werden.
Gesalzen werden die Backofen-Pommes erst kurz vor dem Servieren.

Dazu gibt es einen Quark-Kräuter-Dipp.