

RÖSTGEMÜSE mit Gewürz-Öl

ZUTATEN

Für das Röstgemüse:

800 g Kartoffel vfk
400 g Möhren
300 g Bete
2 gelbe Zwiebeln
etwas Olivenöl
1 EL Thymian
Salz

Für den Kräuter-Skyr:

200 g Skyr
1 TL Zitronensaft
4 EL gehackte Petersilie
1 Prise Knoblauchgranulat
2 TL Sesamöl
4 EL Wasser
Salz und Pfeffer

Tomaten-Paprika-Öl:

6 EL Olivenöl
2 EL Sesamöl
2 EL Paprika-Tomatenmark
1/2 TL Thymian
1 Knoblauchzehe
1 EL gehackte Petersilie
1 TL gehackte Minze
1 TL Zitronensaft
Chiliflocken (optional)
1/2 TL Sumach (optional)
Salz & Pfeffer



**GUTES GELINGEN
UND GUTEN APPETIT**



... SO GEHT'S

1. Wurzelgemüse, Kartoffeln und Zwiebeln schälen. Kartoffeln und Bete in dickere Scheiben schneiden. Möhren stiften und Zwiebeln achteln.
2. Gemüse mit etwas Olivenöl, Thymian und Salz vermengen und auf einem Backblech für ca. 40 Minuten bei 180 Grad Umluft backen. Zwischendurch einmal wenden.
3. Für den Kräuter Skyr alle Zutaten verrühren und den Dip dann kaltstellen.
4. Die Zutaten für das Öl am besten in einem kleinen Schraubglas vermengen, zudrehen und gut durchschütteln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Heißes Ofengemüse mit Kräuter-Skyr und Tomaten-Paprika-Öl servieren. Wer möchte, kann es auch noch mit etwas Sesam und frischer Petersilie bestreuen.