

## Buntes Ofengemüse mit Dipp

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Butternutkürbis – 800g Rote Bete – 800g Kartoffeln – 2 Zwiebeln – Olivenöl – Kräutersalz – Paprika edelsüß – 2 Knoblauchzehen – 250 g Joghurt oder Quark – Pfeffer – Kräuter – 150 g Feta

### Zubereitung:

- Den Kürbis waschen, halbieren, die Kerne entfernen und in gleich große Stücke schneiden
- Die Zwiebeln schälen und vierteln
- Rote Bete und Kartoffeln gründlich waschen, schälen und in etwas kleinere Stücke als den Kürbis schneiden
- Das Gemüse auf 1-2 Backblechen verteilen, Olivenöl darüber träufeln und kräftig mit Kräutersalz und Paprika würzen.
- Gut vermischen, damit sich Öl und Gewürze gleichmäßig verteilen.
- Im Ofen bei 200°C etwa 30 Minuten (je nach Größe der Stücke) backen. Evtl. zwischendurch wenden
- In der Zwischenzeit den Dipp vorbereiten: Knoblauch schälen und pressen und den Feta zerdrücken. Beides mit Joghurt oder Quark vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Nach Belieben frische Kräuter waschen, trocknen und fein hacken und ebenfalls in den Dipp einrühren

*Wir wünschen guten Appetit!*

