

## Backofen-Gemüse mit Dipp

Ihr braucht:

- 1 Hokaidokürbis
- 500g vorgegarte Rote Beete
- 300g Knollensellerie
- 1 kg festkochende Kartoffeln
- Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarin
- 1 Becher Schmand
- frische Kräuter

Beim Gemüse könnt ihr variieren, je nachdem was euch am besten schmeckt. Auf der Variante im Bild hatte ich z.B. auch noch Süßkartoffeln, Pastinaken und Möhren verwendet.

1. Kürbis halbieren. Stiel und Kerne entfernen. Kürbis in Spalten schneiden.
2. Schale der Roten Beete abreiben, anschließend in Spalten schneiden.
3. Sellerie schälen und ebenfalls in Spalten schneiden.
4. Kartoffeln waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
5. In einer Schüssel eine Marinade aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarin herstellen. Alle Gemüsesorten nacheinander in der Marinade wenden und anschließend nebeneinander auf Bleche verteilen (Ich lege immer noch Backpapier auf die Bleche, dann hängt es weniger an).
6. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C, Umluft: 180 °C) ca. 40-45 Minuten backen. Zwischendurch immer mal wieder wenden.
7. Jetzt noch aus dem Schmand den frischen Kräutern sowie Salz und Pfeffer einen Dipp machen.

