

Kürbis und Kartoffeln vom Blech mit Knoblauchdip

4 Portionen

Für das Gemüse

- 500g Hokkaido-Kürbis
- 800g Kartoffeln
- 2-3 EL Olivenöl
- 3 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 EL Rosmarin Nadeln oder Thymianblättchen
- Salz, Pfeffer, grob gemahlen

Für den Knoblauchdip

- 200g Joghurt
- 150g saure Sahne
- 1 EL Rapsöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer

aus: Vegetarisch kochen, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen, 2015

Gemüse

1. Kürbis waschen, mit Schale der Länge nach achteln, entkernen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden.
2. Kartoffeln schälen und in gleich große Würfel schneiden.
3. Olivenöl mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Kräutern vermischen.
4. Kartoffel- und Kürbiswürfel in der Marinade wenden und auf einem Backblech verteilen.
5. Im Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten garen.

Knoblauchdip

1. Joghurt mit saurer Sahne und Öl verrühren und mit gepresster Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Dip zu den warmen Kartoffel-Kürbiswürfeln servieren.