Schrift: Klein Normal Groß

Vegetarisch

Mediterranes Ofengemüse mit Kräuterdip

Buntes Gemüse aus dem Ofen mit goldenen Rändern und frischem Kräuterdip.



Zutaten

400 g	Kartoffeln
2	Paprika
2	Karotten
1	Zucchini
1	rote Zwiebel
3 EL	Olivenöl
200 g	Joghurt
1 EL	gehackte Kräuter
nach Geschmack	Salz, Pfeffer, Paprika

VORBEREITUNG	KOCHZEIT	PORTIONEN	SCHWIERIGKEIT	BEWERTUNG	AUTOR
15 Min.	40 Min.	4	Leicht	★ 3,5 (2)	Ben Gartenküche

Arbeitsschritte

1. **Schritt 1**
   Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und auf ein Blech geben.
2. **Schritt 2**
   Mit Olivenöl und Gewürzen vermengen und bei 200 °C ca. 30 Minuten rösten.
3. **Schritt 3**
   Joghurt mit Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren.
4. **Schritt 4**
   Gemüse zusammen mit dem Dip servieren.

Erstellt über Wkwh · 15.11.2026 13:16