



Gemüse-Pommes mit Dip & Salat

Zutaten

(Für ca. 2–3 Portionen)

- 5 Kartoffeln
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Süßkartoffel
- 5 Karotten
- etwas Salatmix
- frische Petersilie
- frischer Schnittlauch
- 250 g Magerquark
- Rotweinessig
- Senf
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in ca. 1 cm dicke Scheiben und anschließend in Stifte schneiden und in Wasser legen. Die Süßkartoffel halbieren und ebenfalls in Scheiben und anschließend in Stifte schneiden, jedoch in eine Schale geben. Den Staudensellerie und die Möhren in ähnlich große Stücke schneiden. Die Kartoffeln abgießen, trocken tupfen und zu dem restlichen Gemüse in die Schale geben. 2 EL Olivenöl hinzufügen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Das Gemüse auf einem Backblech verteilen und bei 200 °C Umluft für ca. 35 Minuten im Ofen backen.
2. Für den Dip Schnittlauch und Petersilie klein schneiden und zusammen mit Salz und Pfeffer zum Magerquark geben. Alles gut miteinander vermengen.
3. Für das Dressing etwas Olivenöl und Rotweinessig im gleichen Verhältnis zusammen mit etwas Senf in ein verschließbares Behältnis geben und durch kräftiges Schütteln gut vermengen. Anschließend das Dressing über den Salat geben.
4. Die Gemüse-Pommes zusammen mit etwas Dip und dem Salat daneben anrichten und servieren.

STONIQ BACKPLATTE



PFAS-FREE



„Kochen, Rezepte und Inspiration“

Werde Teil unserer Facebook Gruppe!

GRUPPE BEITRETEN



Die besten

CADLEKOCHT
mas REZEPTE