



Ofengemüse mit Ziegenfrischkäse-Kresse-Wasabi Dip

EINKAUFEN

1 kleiner Hokkaido Kürbis	2 TL Wasabi
4 vorgekochte rote Beete Knollen	1 Pck. gekörnter Frischkäse
5 schlanke Petersilienwurzeln	1 Pck. Ziegenfrischkäse
1 frische Knoblauchknolle	Kresse
je 2 Zweige Rosmarin und Thymian	1 Zitrone
50ml Apfelwein	2 EL Öl, grobes Salz

OFENGEMÜSE

Den Kürbis abwaschen, aufschneiden, entkernen und in ca. 2cm dicke Spalten schneiden. Die Petersilienwurzel schälen, der Länge nach halbieren und in ca. 5cm große Stücke schneiden. Die vorgegarte rote Beete wie einen Apfel achteln. Nutzt am besten Messer und Gabel dazu, denn die Gabel färbt stark.

Den Knoblauch halbiert Ihr quer, so dass man den Querschnitt der einzelnen Knollen sehen kann. Rosmarin und Thymian ggf. kurz unter fließendem Wasser abspülen.

Schnappt Euch eine Auflaufform oder ein Backblech und bepinselt es mit Öl. Alternativ kann man auch Backpapier einlegen, das schaut schöner aus :-)

Das Gemüse nun darin verteilen und mit zwei Esslöffel Olivenöl und dem Apfelwein beträufeln. Das grobe Salz darüber streuen, die Kräuter darauf verteilen und ab damit in den Ofen.

Bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen, je nach Größe der Stücke die Bissfestigkeit kontrollieren.

ZIEGENFRISCHKÄSE-WASABI-KRESSE-DIP

Den gekörnten Frischkäse und den Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben und mit dem Wasabi gut vermengen. 2/3 der Kresse mit der Schere abschneiden und ebenfalls vorsichtig untermischen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Kresse dekorativ darauf verteilen.