

Country Fries und Ofengemüse und Quark-Dip von

Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

1.8 kg Kartoffeln festkochend	waschen, in Schnitze teilen
1.0 dl Öl	braten und Würzen (Salz, Pommes Frites Gewürz, Paprika,...)
500 kg Rüebli	Gemüse schneiden und im Öl im Ofen backen (würzen)
500 g Zwiebeln	
8.0 Stück Pepperoni	
500 g Frische Champignons	
500 g Fenchel	
10 Stück Knoblauchzehen	Ganze Knollen halbieren
10 g Rosmarin	
625 g Magerquark	Quark Dip: Ab hier abwärts Alle Zutaten verrühren, würzen.
20 g Senf	
* 3 g Knoblauchzehen	
1.5 cl Zitronensaft	
20 g Schnittlauch	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g