

Ofen-Gemüse von DIEküche

Mengen für 32 Personen

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier

2.4 kg Kartoffeln	gründlich waschen, vierteln
960 g Fenchel	in Stäbchen schneiden
1.6 kg Rüebli	schälen und längs halbiert in Stücken
1.6 kg Sellerie	schälen in 5mm dicken Stängeln
16 Stück Tomaten	in Stücke schneiden
960 g Kürbis	schälen, entkernen, in Würfel schneiden
9.6 Stück Zwiebeln	schälen und in Schnitzen
9.6 Stück Knoblauchzehen	in Scheibchen in eine Schüssel geben.
3.2 g Salz	und wenig Pfeffer darüber streuen.
9.6 EL Öl	Öl darüber geben und das Gemüse damit in der Schüssel mischen.
	Backen: 30 min in der Ofenmitte bei 200 Grad backen.
3.2 g Halbfettquark	
800 g Magerquark	
640 g Orangen	Bio abgeriebene Schale und Saft mit dem Quark vermischen,
3.2 g Salz	und Pfeffer abschmecken. Sauce zum Gemüse servieren.

alternativ können die Kartoffeln auch in Stängeli geschnitten werden. Spätestens dann ist Backpapier auf dem Blech sinnvoll!

Schmeckt auch mit anderen Wintergemüse (verschiedenfarbene Rüebli, Pastinaken,...).