

Ofen-Gemüse (im Winter) von merlin

Mengen für 50 Personen

Variante für Sommer mit Sommergemüse machen.

3.75 kg Kartoffeln	gründlich waschen, vierteln
2.5 kg Randen	(roh) schälen und in feine Spalten schneiden
2.5 kg Rüebli	schälen und längs halbiert in Stücken
2.5 kg Sellerie	schälen in 5mm dicken Stängeln
15 Stück Zwiebeln	schälen und in Schnitzen
15 Stück Knoblauchzehen	in Scheibchen in eine Schüssel geben.
5.0 g Salz	und wenig Pfeffer darüber streuen.
15 EL Öl	Öl darüber geben und das Gemüse damit in der Schüssel mischen.
	Backen: 30 min in der Ofenmitte bei 200 Grad backen.
5.0 g Halbfettquark	
1.25 kg Magerquark	
* 6.67 Stück Orangen	Bio abgeriebene Schale und Saft mit dem Quark vermischen,
5.0 g Salz	und Pfeffer abschmecken. Sauce zum Gemüse servieren.

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

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,...).