

- Rezept der Woche -

OFENGEMÜSE MIT GRÜNKOHL

Zutaten für zwei Personen

- ca. 300 g Grünkohl
- 500 g Kartoffeln (Drillinge)
- Eine Zucchini
- Öl
- Salz & Pfeffer
- Paprikapulver

Für den Dip:

- Drei Stiele Majoran oder Oregano
- 200 g Speisequark oder Schmand
- Schale und Saft einer ½ Zitrone
- Zucker
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

- Die Grünkohlblätter vom Strunk trennen, waschen und gut trocknen lassen
- Blätter in eine Schüssel mit Öl geben und gut miteinander vermischen
- Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale halbieren. Mit Öl, Salz, Paprikapulver und etwas Pfeffer mischen
- Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Öl, Salz und etwas Pfeffer in einer weiteren Schüssel mischen
- Kartoffeln auf ein Blech geben und im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 200 °C) ca. 15 Minuten backen. Die Zucchinischeiben dazugeben und weitere 15 Minuten backen (bis das Gemüse gar ist)
- Backofen auf 150 °C abkühlen lassen
- Grünkohlblätter auf das Backblech geben und weitere 10 bis 20 Minuten backen (bis der Grünkohl knusprig wird).
- Für den Dip Majoran oder Oregano waschen und die Blätter grob hacken. Mit Quark oder Schmand, Zitronenschale und -saft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zur Ofengemüse servieren.

Guten Appetit!