



Griechisches Ofengemüse mit Greek White

mit Oliven und Joghurt-Minze-Dip



30-40min



3-4 Personen

Bequemlichkeit ist des Menschen Freund und Laster, wenn aber ein Gericht wie dieses dabei rauskommt, eindeutig eher Ersteres! Der Ofen macht heute nämlich die meiste Arbeit. Frische Kartoffeln, Paprika und Aubergine werden mit provenzalischen Kräutern gemischt und anschließend knusprig gebacken. Serviert werden sie mit einem zitronigen Oliven-Topping und frischem Joghurtdressing mit Minze – und das war's schon. Ehrlich!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 große Auberginen
- 2 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Pck. Provence-Kräutermischung
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Pck. grüne Oliven
- 10g Minze
- 2 Becher Joghurt ¹
- 300g Violife Greek White

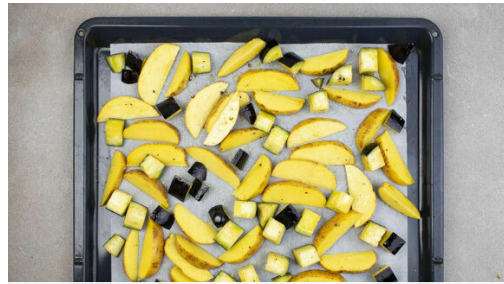
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 664kcal, Fett 37.2g,
Kohlenhydrate 63.6g, Eiweiß 18.8g



1. Kartoffeln vorbacken



4. Würzöl zubereiten

A white rectangular cutting board is placed on a grey surface. On the left side of the board is a pile of roughly diced red tomatoes. On the right side is a pile of sliced red onions, cut into thin, curved pieces.

2. Gemüse schneiden



5. Joghurt verfeinern

A top-down view of a black baking tray filled with a mixture of sliced yellow bell peppers, red bell peppers, and red onions, ready for roasting.

3. Ofengemüse fertigstellen

6. Anrichten und servieren

Das **Ofengemüse** auf Teller verteilen und nach Belieben mit dem **Würzöl** beträufeln. Den **Greek White** darüberkrümeln. Die **Zitrone** in Spalten schneiden und mit ggf. übrigem **Würzöl** und dem **Joghurt** dazu reichen.