

Ofengemüse mit Kräuterquark

Zutaten:

- 1kg Drillinge
- 2 Knollen Rote Bete
- 6 Möhren
- Salz & Pfeffer
- frische Kräuter (Rosmarin, Thymian)
- 3-4 EL Olivenöl

Für den Kräuterquark:

- 500g Quark, 20% Fett
- frische Kräuter (Dill, Thymian, Petersilie)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- 1 Wasche das Gemüse und die frischen Kräuter gründlich. Lege die Kräuter für den Quark zur Seite.
- 2 Schneide die Kartoffeln in der Mitte einmal durch, teile die Rote Bete und die Möhren in mundgerechte Stücke. Lege das Gemüse auf eine Backblech und beträufle es mit etwas Olivenöl, verteile ein paar Zweige Rosmarin und Thymian und ab in den Ofen. 200 C für ca. 40 Min.
- 3 Schnapp dir die Zutaten für den Quark und hacke zunächst deine Kräuter und den Knoblauch klein. Vermische den Quark mit den Kräutern. Würze nach deinem Geschmack!
- 4 Ofengemüse aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen. Guten Appetit!



Rezept von
kochkind.de



Portionen
8 Kleinkinder &
4 Erwachsene



Küche
Deutsch



Zeitaufwand
60 Min



Aufgaben für kleine
Kinderhände
waschen, würzen,
vermengen, rühren