

Ofenröstgemüse mit Ziegenkäsedip

Zutaten für 4 Personen:

1 Fenchelknolle (ca. 300 g)
700 g Süßkartoffeln (ersatzweise vorwiegend festkochende Kartoffeln)
1 junge Knoblauchknolle
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
150 g Ziegenfrischkäse
6 EL fettarme Milch (1,5 % Fett)
6 runde Salzcracker
einige Spritzer Zitronensaft
3 Fleischtomaten (ca. 600 g)
1/2 Bio-Zitrone
6 Stiele Thymian

Ofen vorheizen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C.

Fenchel putzen, waschen, halbieren.

Den Strunk keilförmig so herausschneiden, dass der Fenchel noch zusammenhält.

Fenchelhälften in dünne Spalten schneiden.

Süßkartoffeln gründlich waschen und ebenfalls in dünne Spalten schneiden.

Die Knoblauchknolle mit Schale waagrecht halbieren.

Alles mit Öl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf einem Backblech verteilen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Inzwischen für den Dip Frischkäse und Milch verrühren.

Cracker fein zerbröseln und unter den Dip rühren.

Mit Zitronensaft, Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

Tomaten waschen und waagrecht halbieren.

Zitrone heiß waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden.

Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Alles zum Gemüse aufs Blech geben und ca. 5 Minuten weiterbacken.

Mit dem Dip servieren.

Zubereitung ist auch in einem geschlossenen Grill zu empfehlen

Dabei das Gemüse ab und zu wenden...!!!!

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!