# OFENGEMÜSE MIT JOGHURTDIP

Portion für 2 Personen



#### Zutaten

2 Karotten

2 Kartoffeln

1 - 2 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

1 TL mittelscharfer Senf

1 TL Honig

etwas Zitronensaft

Petersilie

Rosmarin

Thymian
Salz und Pfeffer

#### FÜR DEN DIP

3 EL Naturjoghurt

2 TL Zitronensaft

Petersilie

Thymian

Salz und Pfeffer

Alle Produkte in unserem Hofladen erhältlich!

## Zubereitung



- Karotten und Kartoffeln schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
- Für die Marinade den Knoblauch pressen und mit Olivenöl, Knoblauch, Senf und Honig vermengen. Anschließend mit Zitronensaft, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Nun die Marinade über das Gemüse geben und gut durchmischen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen, das Ofengemüse darauf verteilen und 20 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit den Dip zubereiten.
  Dafür alle Zutaten miteinander verrühren.



### TIPP:

Für eine vegane Variante den Honig einfach durch Ahornsirup und den Naturjoghurt durch einen Pflanzenjoghurt ersetzen!

GUTEN APPETIT WÜNSCHT EUCH EUER GRÜNFALT TEAM!

