

Ofen-Gemüse mit Kräuter-Quark



► Beschreibung

Bunt geröstetes Ofengemüse mit frischem veganem Kräuter-Dip.

► Zutaten

- 1 Zucchini
- 1 rote Peperoni
- 1 Süßkartoffel
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Rosmarin
- 200 g veganer Quark
- 1 EL Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

► Zubereitung

1. Gemüse würfeln, mit Öl, Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen.
2. Auf Blech verteilen, 25 Minuten bei 200 °C rösten.
3. Quark mit Schnittlauch verrühren, dazu servieren.

► Zusatzinfos

Auch kalt hervorragend als Mealprep.

Erstellt mit der ZUTATO-App

