


GRILL-/OFENGEMÜSE
MIT KRÄUTERQUARK

Grill-/Ofengemüse mit Kräuterquark

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

	Gemüse:	4	Karotten
12	Drillinge	1	Süßkartoffel
250 g	Pilze	3	Rote Beete Knollen
6	Knoblauchzehen	2	Gemüsezeibeln
1	gelbe Zucchini		Kräuterquark:
250 g	Magerquark	100 g	Creme fraîche
100 g	Schmand	1 Bund	Schnittlauch
1	Zwiebel	1 Prise	Zucker
150 ml	Sahne		

Zubereitung

1. Zunächst den Ofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Anschließend die Karotten, Drillinge und Rote Beete Knollen halbieren. Die Gemüsezeibeln achteln, die Süßkartoffel in Würfel sowie die Pilze und Zucchini in Scheiben schneiden.
3. Alles zusammen mit den Knoblauchzehen in eine Auflaufform oder Backblech legen, mit Rapsöl (oder Chili-öl) vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Anschließend das Behältnis mit Gemüsebrühe auffüllen, sodass das Gemüse in ca. 0,5 cm hoher Gemüsebrühe liegt.
5. Nach 30 Minuten einmal durchmischen und weiter 30 Minuten Umluft fertig backen.
6. Für den Kräuterquark den Schnittlauch in feine Ringe und die Zwiebel in feine Würfel schneiden.
7. Zusammen mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen und je nach gewünschter Konsistenz mit Sahne auffüllen.
8. Mit ordentlich Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und anschließend im Kühlschrank 2 – 3 Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Grill-/Ofengemüse mit Kräuterquark

Stand 23.06.2023