



Rezept

Orientalische Rüebli

Herrlicher Snack für Zwischendurch - geht einfach immer

20 Min

Aktive Zeit



45 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

GEMÜSE

1 kg **Bundrüebli** **Saison**

1 EL **Ras el Hanout**

2 EL **Gorgonzola**

1 1/2 EL **Butter, flüssig**

Salz, Pfeffer

DIP

100 g **Saurer Halbrahm**

100 g **Magerquark**

1/2 **Zitrone, Saft**

Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht

1 von 3

GEMÜSE

Rüebli waschen und Kraut grob entfernen, mit Ras el Hanout, Gorgonzola und Butter mischen und würzen. Rüebli auf das vorbereitete mit Backpapier belegte Blech verteilen.

2 von 3

BACKEN

In der Mitte des auf 210°C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen.

3 von 3

DIP

Alle Zutaten verrühren und zum Gemüse servieren.

Tipp

Ras el Hanout ist in grösseren Lebensmittelgeschäften erhältlich.