

Buntes Gemüse auf Frischkäse-Crème



20 Min

Aktive Zeit



30 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

Gemüse

- 2 EL Rapsöl
- 250g Mini-Randen, längs halbiert oder in Schnitzen Saison
- 250g Herbstrübchen, längs halbiert oder in Schnitzen Saison
- 250g Bundrübli, längs halbiert oder in Schnitzen Saison
- Je 1 TL Kreuzkümmel und Koriandersamen gemörsert
- 1 EL Oregano, gezupft

Frischkäse

- 400g Frischkäse nature
- 2 TL flüssiger Honig
- 1 Knoblauchzehe gepresst Saison
- 1/2 - 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 2dl Vollrahm, flaumig schlagen
- 2 - 4 EL Milch oder Vollrahm zum Verdünnen
- Salz und Pfeffer**
- ca. 3 EL Zitronensaft
- 3 EL Rapsöl

Und so wird's gemacht

1 von 2

Gemüse, Gewürze, Oregano und Öl mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

Im auf 180°C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten braten.

2 von 2

Frischkäse mit Honig, Knoblauch und Zitronenschale cremig rühren. Rahm darunterziehen, evtl. verdünnen, würzen.

Auf einer Platte oder Tellern anrichten.

Gemüse aus dem Ofen nehmen, würzen, auf der Crème verteilen. Zitronensaft und Öl verrühren, über das Gemüse träufeln.