Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

Ofengemüse mit Käsedip

Party-Hit | Hauptgericht | Snack

ZUTATEN

400g Kartoffeln
2 große Möhren
1 Aubergine
120g getrocknete Tomaten
2 Pastinaken
1 Zucchino
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
4 kleine Zweige Thymian
150 g Heinrichsthaler Käsecreme Paprika
1 Schuss Milch

ZUBEREITUNG

ca. 50 min

ZUBEREITUNG

Kartoffeln, Möhren und Pastinaken schälen. Aubergine waschen. Kartoffeln in Spalten schneiden, Möhren und Pastinaken jeweils längs und quer mindestens einmal halbieren, Aubergine und Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen vorsichtig mit einem Messerrücken andrücken, öffnen und die Schalen entfernen. Alles auf ein großes mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer ordentlich würzen, kurz vermengen und Thymian darauflegen. Bei 180°C ca. 40 min in den vorgeheizten Backofen geben und gelegentlich wenden. Währenddessen die Käsecreme mit einem Schuss Milch zu einem Dip anrühren und dazu servieren.

Lasst es euch schmecken!

guten appetit!

Weitere köstliche Rezepte & Anregungen findet ihr hier: heinrichsthaler.de/rezepte/