

Ofengemüse mit myLINE Dip

Zutaten für eine myLINE Mahlzeit

Für das Ofengemüse:

- ✓ ca. 300 g Gemüse der Saison (z.B. Kürbis, Paprika, Tomaten, Zwiebel, Zucchini)
- ✓ Frische oder getrocknete Kräuter (z.B. Rosmarin, Oregano, Majoran)
- ✓ 1 EL Olivenöl
- ✓ Salz, Pfeffer

Für den myLINE Dip:

- ✓ 100 g Topfen (max. 20% Fett)
- ✓ 2 Messlöffel myLINE-Basis
- ✓ Etwas Wasser
- ✓ Tomatenmark, Paprikapulver
- ✓ frische Kräuter (z.B. Basilikum, Oregano, Thymian)
- ✓ Salz, Pfeffer
- ✓ Bei Bedarf frischer, gehackter Knoblauch

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, auf einem Backblech verteilen, das Öl darüber träufeln und im Ofen ca. 20 Minuten garen. Das Gemüse sollte noch bissfest sein. Vor dem Servieren das Gemüse mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken.

Für den Dip den Topfen mit dem Wasser und der myLINE-Basis glattrühren. Tomatenmark, Paprikapulver, Kräuter, Salz, Pfeffer und Knoblauch unterrühren und abschmecken. Das Ofengemüse mit dem Dip genießen.

