

Steckrübenpommes vom Zauberstein mit Dip



Zutaten:

200g Steckrübe
2EL Olivenöl
Grobes Meersalz, Pfeffer
Chiliflocken, Thymian

Dip:

150g fettarmer Joghurt
50g Frischkäse
Petersilie, Thymian
Paprikapulver, Chiliflocken, Salz

Zubereitung:

Die Steckrübe schälen und in schmale, möglichst gleich dicke Streifen schneiden.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus dem Olivenöl, Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Thymian eine Marinade herstellen und die in Streifen geschnittene Steckrübe hineingeben und marinieren.

Dann die Steckrübenstreifen möglichst gleichmäßig auf dem Zauberstein verteilen. Alternativ können auch die Ofenhexe und der Ofenzauberer genommen werden.

Den Zauberstein mit den Steckrüben auf den untersten Einschub in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 15-20 Minuten garen. Die Backzeit ist von der Dicke der Streifen abhängig. Ihr könnt mit der Gabel vorsichtig testen, ob die Steckrübenpommes weich sind.

In der Zwischenzeit den Dip zubereiten. Dazu Joghurt und Frischkäse vermengen und mit Kräutern und Gewürzen abschmecken.

Wenn die Steckrübenpommes weich sind, diese aus dem Backofen nehmen und mit dem Dip servieren.

Guten Appetit!