

«Herbstgemüse-Sticks aus dem Backofen mit Senf-Dip»

- 400 g Herbstgemüse (Räben*, Randen*, Rüebli* nach Belieben)
- 150 g Kartoffeln festkochend*, gewaschen, in Wedges geschnitten
- 150 g Muskatkürbis*, in Würfeln
- 2 Zwiebeln* in Ringe geschnitten
- 4 EL Olivenöl*
- Saft einer Zitrone
- Thymian und Rosmarin nach Belieben
- Grobkörniges Meersalz oder Zwiebel-Knobli-Salz*
- Zwiebel-Pulver oder Zwiebel-Knobli-Salz*
- Pfeffer

- 1 kleiner Becher nature Joghurt
- 3 EL Senf*
- wenig Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Paprika

*im Hoflädli erhältlich

Zutaten für 4 Personen

Herbstgemüse in Sticks schneiden, Kartoffeln mit Haut in kleine Stücke (Wedges) schneiden, Muskatkürbis in längliche Schnitze teilen.

Das Gemüse und die in Ringe geschnittenen Schalotten in einer grossen Schüssel mit Öl, den Gewürzen und dem Zitronensaft vermischen.

Auf einem Blech mit Backpapier verteilen und mit Thymian- und Rosmarinstauden belegen.

Ca. 30 Minuten bei 200 Grad (180 Grad bei Umluft) backen.

Für den Dip die Zutaten in einer Schüssel vermengen, nach Belieben mit weiteren Gewürzen anreichern. Dip kühl zu den Gemüsesticks servieren.

