Resteküche aus dem Backofen

Zutaten

1 Stück Sellerie
3 Möhren
6 Kartoffeln
1 Zucchini
ein paar Perlzwiebeln

Für den Dip

Schmandt
Sylter Salatdressing
Salz & Pfeffer
Zitrone
Petersilie

Zubereitung

1. Möhren und Sellerie schälen und kleingeschneiden
2. Zucchini schneiden, Kartoffeln bürsten und schneiden
3. Perlzwiebeln schälen und im Ganzen aufs (tiefe) Blech
4. Ordentlich Olivenöl drüber, gemahlener Rosmarin (in Ermangelung von echtem), Meersalz, Pfeffer.
5. Einmal mit den Händen vermischen und dann bei 200° Umluft 45 Minuten in den Ofen

Schneller Dip:

Hälfte Schmandt, Hälfte Sylter Salatdressing, Zitrone, Salz und Pfeffer, gerebelte oder frische Petersilie - alles vermischen und dazu servieren.