



## 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.