

## Ofengemüse mit Zitronen-Joghurtdip

Zubereitungszeit:

15 Minuten + ca. 30 Minuten Ofenzeit

### Zutaten für 2 Personen

2 kleine Karotten

2 große Kartoffeln

500 g Weißkohl

2 EL Olivenöl

Backpapier

250 g Joghurt

Salz, Pfeffer

Bio-Zitrone

### Zubereitung

1. 2 kleine Karotten und 2 große Kartoffeln reinigen, schälen und in kleine Würfel (ca. 1 cm) schneiden. 500 g Weißkohl reinigen und grob in Streifen schneiden. Das Gemüse in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer würzen und alles mit 2 EL Olivenöl gut vermengen. Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten und das Gemüse darauf verteilen. Bei 160 Grad (Ober- Unterhitze) ca. 25 Minuten im Ofen garen.

2. Währenddessen 200 g Joghurt mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb vermengen.

3. Das Gemüse mit dem Joghurtdip servieren. Das Gemüse und der Dipp schmecken auch kalt am nächsten Tag.