

---

**Typ:** Gemüse                      **Quelle:** Deine Küche (REWE)

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Eher mehr Zwiebeln

**Zutaten**      Für 4 Personen

500 g Kartoffeln  
500 g Rote Bete (frisch)  
350 g Möhren  
2 Zwiebeln  
60 ml Rapsöl  
Satz, Pfeffer  
10 g Petersilie  
15 g Schnittlauch  
100 g Saure Sahne  
500 g Speisequark Magerstufe

- Rezept:**
1. Kartoffeln, Rote Bete und Möhren schälen. Kartoffeln und Rote Bete in Spalten, Möhren in Stifte schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.
  2. Gemüse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und bei 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) ca. 45 Minuten garen. Zwischendurch wenden.
  3. In der Zwischenzeit für den Kräuterquark Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schütteln und klein hacken bzw. in Röllchen schneiden. Quark und saure Sahne mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
  4. Gemüse aus dem Ofen nehmen und mit dem Kräuterquark servieren.