



Zutaten

- Tzaziki:
- 250 g griechischer Joghurt
- 1 Gurke, geschält, fein gerieben und ausgedrückt
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- auf Wunsch auch etwas gehackter Dill
- schwarze Oliven als Garnitur
- Ofengemüse:
- Saisonales Gemüse, wie z.B.
- 3 Möhren
- 4 Pastinaken
- 1 Rote Zwiebel
- 1/2 Hokkaido Kürbis
- 1 Bund Petersilie
- Olivenöl
- Kochateliers Salz „Manche mögen`s heiss“

Vorspeise

Tzatziki mit Ofengemüse

Der legendäre griechische Dip mit Gemüse zum Dippen.

So wird's gemacht:

1. Tzaziki:
2. Alle Zutaten vermengen und mit Salz herzhaft abschmecken.
3. Auf einen flachen Teller geben und mit Oliven ausgarnieren.
4. Ofengemüse:
5. Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Würfel schneiden.
6. In einer Schüssel gut mit Olivenöl Salz und Pfeffer vermischen, dann auf Backbleche verteilen und im Backofen bei 200 °C Umluft ca. 20 Minuten garen.
7. Petersilienblätter abzupfen, grob hacken, unter das fertige Gemüse mischen