



OFENGEMÜSE[CHIPS]

Zutaten (für 4 Personen)

4	Kartoffeln
2	Pastinaken
1/2	Hokkaidokürbis
2 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Schnittlauch
eine Hand voll	Schafskäse
etwas	Salz, Pfeffer sowie Gewürze nach Belieben: Curry, Paprikagewürz, Majoran
einige Esslöffel	Öl
2-3	Rote Bete (für Gemüsechips)
ein paar Blätter	Grünkohl (für Gemüsechips)

Teller statt Tonne! Wusstest Du, dass **jedes dritte Lebensmittel** nicht bei uns auf dem Teller, sondern in der Tonne landet? Das wollen wir ändern! Denn auch zweibeinige Möhren haben das Recht, geschnippelt zu werden! Die Stars für unser Ofengemüse sind Herzenkartoffeln, XXL-Kürbisse und anderes „Knubbelgemüse“. Auf **teller-statt-tonne.de** findest Du mehr Infos zum Thema! Schau doch mal vorbei!

Zubereitung Ofengemüse

- Das Wurzelgemüse waschen und in Scheiben schneiden - ungefähr so dick wie Dein Finger!
- Knoblauch klein schneiden und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Gewürzen verrühren.
- Das Ganze in einer großen Schale mit dem geschnippelten Gemüse geben und gut vermischen.
- Backpapier auf ein Backblech auslegen und das Gemüse darauf verteilen. *Achtung: nicht stapeln!*
- Den Ofen vorheizen (auf ca. 180 Grad) und das Gemüse bis es eine leichte braune Färbung kriegt im Ofen lassen - damit Du den richtigen Zeitpunkt erwischst, solltest Du öfter einen Blick in den Ofen werfen!
- Den Schafskäse in kleine Stücke schneiden und kurz bevor das Ofengemüse braun genug ist, über das Gemüse verteilen. Danach das Blech nochmal für ein paar Minuten in den Ofen schieben.

Zubereitung Ofenchips

- Schneide die Rote Bete hauchdünn, die Grünkohlblätter auf die gewünschte Größe zupfen!
- Lege das Gemüse auf ein Backblech mit Backpapier
- Beträufle es mit etwas Olivenöl und Salz
- Füge nach Belieben andere Gewürze, wie z.B. Majoran oder Paprikapulver hinzu!
- Lasse die Chips bei nicht zu hoher Temperatur solange im Ofen, bis sie schön knusprig sind!
- *Achtung: Die Grünkohlchips müssen vorher aus dem Ofen geholt werden, sie sind so dünn, dass sie schnell knusprig werden!*

