



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 0 800 / 95 95 100*

Telefax 0 800 / 95 95 111*

*) gebührenfrei aus dem Festnetz

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Bunte Rübchen-Wedges mit Omega-Samen-Mix und Kräuterdip

- GEFRO Gewürz-Pfeffer
- GEFRO Omega-3 Rosmarinöl
- GEFRO Omega Kerne/Samen-Mix
- 1,2 kg gemischte bunte Rübchen, z. B. Rote Beete, kleine Karotten, Süßkartoffeln, Mairübchen
- Salz
- 1 Bund gemischte Gartenkräuter
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 500 g Magerquark

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Bunte Rübchen-Wedges mit Omega-Samen-Mix und Kräuterdip

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Minuten

Nährwerte pro Portion:

16 g Fett 37 g Kohlenhydrate 26 g Eiweiß 11,3 g Ballaststoffe
444 kcal Brennwert

Bunte Rübchen-Wedges mit Omega Kerne/Samen-Mix und Kräuterdip: Den Backofen auf 175 °C Ober-Unterhitze vorheizen. 1,2 kg gemischte Rübchen gründlich waschen, nur wenn nötig schälen und je nach Größe in Spalten schneiden.

Dann die Rübchen in einer Schüssel mit Salz, 5 g GEFRO Gewürz-Pfeffer und 30 g GEFRO Omega-3 Rosmarinöl vermischen. In eine feuerfeste Form geben und für ca. 30 Minuten in den Ofen geben.

1 Bund gemischte Gartenkräuter waschen, von den groben Stielen abzupfen, etwas Rosmarin zur Seite legen und den Rest fein hacken. 2 Stangen Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden.

500 g Magerquark in eine Schüssel geben, mit Salz und GEFRO Gewürz-Pfeffer abschmecken, die Gartenkräuter und die Frühlingszwiebeln unterrühren.

Nach ca. 25 Minuten Garzeit die Rübchen mit dem restlichen Rosmarin und 50 g GEFRO Omega Kerne/Samen-Mix bestreuen und fertig garen.

Die Rübchen aus dem Ofen nehmen, mit dem Quark auf Tellern anrichten und servieren.