

Aus der Hado-Küche: Ein vegetarisches Rezept

Restaurant Services

Ofengemüse mit Kräuter-Sprossen-Quark

für 10 Personen:

1500 g	Grenaillekartoffeln
300 g	Paprikawürfel, 2 cm
300 g	Zucchiniestreifen, 1 cm
300 g	Karottenstreifen, 1 cm
300 g	Champignons, geviertelt
300 g	Blumenkohlröschen oder Pastinakenwürfel, 2 cm
200 g	Radieschensprossen
500 g	Magerquark
100 g	Schnittlauch, geschnitten
	Ur- oder Steinsalz, Galgant, Bertram, Quendel, frischer Rosmarin, Mutterkümmel
	Olivenöl
	Limettensaft
	evtl. frische Bärlauchblätter, Essblüten oder Salicornia

Die Kartoffeln säubern und etwas salzen, dann im Backofen mit etwas Olivenöl und einem Rosmarin-
zweig 20 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

Das Gemüse mit Olivenöl, Salz, Bertram und Quendel marinieren, nach und nach (zuerst Blumenkohl
und Karotten, dazu die Champignons, Zucchini und Paprika) zu den Ofenkartoffeln geben und mitbacken
lassen, insgesamt 10-15 Minuten bei 170-180 °C.

Den Magerquark mit etwas Radieschensprossen und Schnittlauch vermengen und mit Limettensaft, Salz,
Galgant, Bertram und Mutterkümmel würzen.

Das Ofengemüse mit dem Quarkdip anrichten und mit Radieschensprossen, Schnittlauch, frischen
Bärlauchblättern und/oder essbaren Blüten garnieren.

Rezept von Stefan Neuhausen, Restaurant Services, München