Ofengemüse mit Pastinaken Dip

Zubereitungszeit:
40 Min.

Zutaten:
Für 2 Personen

- 1 Packung Beetgold Aufstrich und Dip Pastinake
- 2-3 Karotten
- 2 Rote Beete
- 4 faustgroße Kartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- Salz

Zubereitung:
Ofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Gemüse schälen, in Stücke schneiden und auf dem Backblech verteilen. Gemüse mit Olivenöl einpinseln, mit Salz würzen und für 20-25 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen geben. Fertiges Ofengemüse zusammen mit Beetgold Aufstrich und Dip Pastinake genießen.