Überbackenes Frühlingsgemüse mit Schnittlauch-Joghurt-Dip

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Niveau: einfach

Zutaten für 4 Personen:

1 Bund Schnittlauch
250 g Weihenstephan Rahmjoghurt 10 %
2 TL grober Senf
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel
1 kg Gemüse, z. B. Möhren, grüner Spargel, Kohlrabi, Staudensellerie
175 g Weihenstephan Butter
125 ml Brühe
80 g Weißbrotbrösel oder Paniermehl
3 EL Weihenstephan Milch 1,5 % Fett
1 Bund Petersilie
3 Thymianzweige
3 EL geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Schnittlauch schneiden, mit Joghurt, Senf, Salz, Pfeffer verrühren. Gemüse putzen, wo nötig schälen, zähe Spargelenden abschneiden. Alles in fingerlange und fingerdicke Stücke schneiden. 100 g Butter mit der Brühe aufkochen, Gemüse zugeben, mit Salz und Kreuzkümmel würzen, zugedeckt 5 Minuten bissfest dünsten.

2. Restliche Butter zerlassen. Brösel mit Milch beträufeln. Die Kräuter zupfen, hacken und mit Butter, Bröseln und Parmesan mischen. Ofengrill vorheizen. Das Gemüse in ofenfeste Form geben, Brösel darüber, unter vorgeheiztem Ofengrill ein paar Minuten goldbraun überbacken. Mit dem Joghurt-Dip servieren.