



Griechischer Skordalia-Dip

mit Ofengemüse und Kartoffeln



20-30min



3-4 Personen

Dieses Mus aus der mediterranen Küche wird dich begeistern: Manchmal mit gekochten Kartoffeln, manchmal mit eingeweichten Weißbrot werden Mandeln, Knoblauch, frischer Zitronensaft und Olivenöl zu einem cremigen Dip püriert. Dazu gibt es geröstetes Gemüse aus dem Ofen. Gegessen wird mit Gabel oder Fingern – lecker ist es in jedem Fall!

- Baguettebrötchen
- gelbe Paprika
- Zitrone
- Karotte
- Kräutermix: Petersilie & Thymian
- blanchierte Mandeln ¹⁵
- Knoblauchzehe
- mehligkochende Kartoffeln

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backblech
- Auflaufform
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Allergene
Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 830kcal, Fett 45.8g,
Kohlenhydrate 73.0g, Eiweiß 20.0g



Den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen. Die **Paprika** entkernen und in ca. 1 cm Streifen schneiden. Die **Karotten** schälen, längs halbieren und in dünne Stifte schneiden. Die **Kartoffeln mit Schale** vierteln, größere **Kartoffeln** ggfs. achtern. Die **Blätter des Thymian** vom Stängel streifen.



Inzwischen das **Brötchen** in kleine Stücke reißen und ca. 4-5Min. in kalten Wasser einweichen. Dann das Wasser abgießen, überschüssiges Wasser etwas ausdrücken. Die **Petersilie** mit Stängeln fein hacken. Die **Zitrone** in Spalten schneiden.



Die **geschnittenen Kartoffeln, Paprika** und **Karotten** gemeinsam auf ein Backblech legen, mit **Thymian**, 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und für ca. 20-25Min. im Ofen rösten, bis die **Kartoffeln** gar und das **Gemüse** goldbraun ist.



Die **Mandeln** und **Knoblauch** aus Ofen nehmen und mit **gehackter Petersilie**, **eingeweichtem Brot**, 3EL Olivenöl, Salz und Pfeffer cremig pürieren. Mit etwas **frisch gepressten Zitronensaft** abschmecken. Für die cremige Konsistenz ggfs. etwas Wasser hinzufügen.



Nun den **Knoblauch** schälen und mit **Mandeln** in einer kleinen Auflaufform für ca. 5-8Min. im Ofen mitrösten.



Sobald das **Gemüse** und die **Kartoffeln** gar sind, gemeinsam mit dem **Dip** und **restlichen Zitronenspalten** servieren.