



Gebackenes Gemüse mit Ajvar-Dip und cremigem Petersilien-Joghurt-Dip



30-40min



2 Personen

Im Ofen gebackene Kartoffeln und Karotten werden hier serviert mit einem leckeren Petersilien-Joghurt-Sauce, einem fruchtig-rauchigen Paprikadip und gerösteten Mandelblättchen. Vegetarisch und richtig gut! Lasst es euch schmecken!

- 1 rote Paprika
- 1 Karotte
- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 25g Mandelblättchen ¹⁵
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 200g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Petersilie
- 10g Koriander
- 1 Becher Joghurt ⁷

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 548kcal, Fett 26.8g,
Kohlenhydrate 59.6g, Eiweiß 13.2g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Kartoffeln samt Schale** in gleich große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



Die **Kartoffeln** und die **Karotten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl sowie 1-2 Prisen Salz vermengen, gleichmäßig verteilen und 25-30Min. im Ofen backen. Zur Hälfte der Zeit wenden.



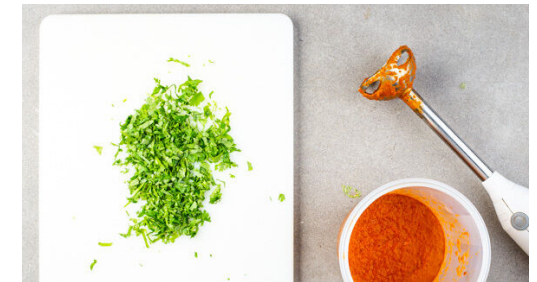
Die **Mandeln** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen auf einem Teller beiseitestellen.



Die **Paprika** und die **Zwiebeln** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5–8Min. braten. Die Hitze reduzieren und nach Geschmack mit dem **geräucherten Paprikapulver** sowie Salz und Pfeffer würzen. Das **Gemüse** mit den **passierten Tomaten** und 1–2EL Wasser ablöschen und ca. 10Min. sanft köcheln lassen.



Den **Knoblauch** schälen und vierteln. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken und mit dem **Knoblauch**, dem **Joghurt**, 1EL Essig sowie 1 Prise Salz mit einem Stabmixer fein pürieren. Nach Belieben mit bis zu 2EL Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen. Das Gefäß für den nächsten Schritt ausspülen.



Das **Paprikagemüse** ebenfalls mit dem Stabmixer fein pürieren und den **Dip** mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Das **Ofengemüse** mit dem **Paprikadip** und der **Kräutersauce** anrichten, mit den **Mandeln** und dem **Koriander** garnieren und servieren.