



Kartoffel-Brokkoli-Gemüse

dazu pikanter Joghurt und Tomatensalsa



ca. 30min



3-4 Personen

Manchmal sind weder viel Zeit noch viel Aufwand nötig, um ein gewöhnliches Abendessen in ein kleines Fest der Sinne zu verwandeln: Ein Ofen und moderate Schnippel-Skills – schon wird aus ganz alltäglichem Gemüse ein fürstliches Mahl. Gekrönt wird mit nussigen Curry-Kichererbsen, aromatisch-zitroniger Tomatensalsa mit Koriander und einem leicht pikanten Joghurt. Da verbeugen sich die Geschmacksknospen ehrfürchtig.

- 2 Dosen Kichererbsen
- 2 Packungen Babykartoffeln
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Päckchen Madras-Currypulver

- Energie 641kcal, Fett 25.6g,
Kohlenhydrate 79.0g, Eiweiß 17.3g



4. Salsa vorbereiten

2. Gemüse rösten

5. Salsa zubereiten

3. Brokkoli würzen

6. Joghurt verfeinern

Den **Joghurt** mit dem **restlichen Knoblauch**, **1-2TL Zitronenschale**, dem **restlichen Currypulver** und Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Das **Kartoffel-Brokkoli-Gemüse** auf Teller verteilen, mit dem **Zitronensaft** aus den gerösteten **Zitronenspalten** beträufeln und mit der **Salsa** und dem **Joghurt** servieren.