



Würziges Röstgemüse auf Kräuterbulgur

mit zitroniger Tahini-Sauce



ca. 45min



3-4 Personen

Oh, wie gut das duftet! Und diese Farben ...! Es ist offensichtlich, dass wir von unserer Kreation total hin und weg sind. Aber wer kann es uns übel nehmen? Hübsch leuchtende Karotten, süßlicher Fenchel und Kichererbsen werden mit einer raffinierten Gewürzmischung im Ofen geröstet, bevor sie auf einem Bett aus mit frischen Kräutern verfeinertem Bulgur thronen. Perfekt abgerundet wird das Mahl mit zitroniger Tahini-Sauce. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 2 Fenchelknollen
- 2 Karotten
- 2 Dosen Bio-Kichererbsen
- 2 Päckchen Gulaschgewürz
- 300g Bio-Bulgur ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 2 unbehandelte Zitronen
- 50g Tahini ¹¹
- 20g Koriander & Minze

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Schneebesen
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 806kcal, Fett 34.8g, Kohlenhydrate 92.5g, Eiweiß 21.3g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Fenchel** halbieren und in 1-2cm breite Spalten schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen.



2. Gemüse rösten

Die **Kichererbsen**, den **Fenchel** und die **Karotten** auf 2 mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und jeweils mit 2EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermischen. Gleichmäßig verteilen und 20-25Min. im Backofen rösten, bis das Gemüse goldbraun ist.



3. Bulgur kochen

Inzwischen in einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Bulgur** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt bei niedriger Hitze 8-10Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Tahini-Sauce zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Von **1 Zitrone** die **Schale** abreiben, dann **beide Zitronen** halbieren und auspressen. Den **Knoblauch** und **1EL Zitronensaft** mit dem **Tahini** verrühren. Nach und nach 4-6EL Wasser zugeben, bis die **Sauce** die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Kräuter schneiden

Den **Koriander** fein schneiden. Die **Minzblätter** von den Stängeln streifen und ebenfalls fein schneiden.



6. Bulgur verfeinern

Die **Zitronenschale**, **2EL Zitronensaft**, **2EL Olivenöl**, die **½ der Kräuter** und je 2 kräftige Prisen Salz und Pfeffer unter den **Bulgur** mischen. Das **Gemüse** auf dem **Bulgur** anrichten und mit den restlichen **Kräutern** und einem großen Klecks **Tahini-Sauce** servieren.