



Spanisches Ofengemüse

mit Bohnen-Tomaten-Sauce und Dip



40-50min



3-4 Personen

Diese spanische Interpretation einer orientalischen Shakshuka hat uns vom Fleck weg begeistert. Das gebackene Ofengemüse - Kartoffeln, Zwiebeln und Paprika - wird mit einer würzigen Tomatensauce mit Bohnen vermengt und noch einmal kurz gebacken. Das ebenfalls kurz mitgebackene Ei ist eine feine Ergänzung, und ohne Knoblauchdip geht in Spanien ja schon mal gar nichts ...

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Paprika
- 2 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 2 Dosen Bio-Bohnenmix
- 10g Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 400g passierte Tomaten
- 4 Bio-Eier ¹

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Kochtipp

Die Eier am besten nacheinander in eine kleine Tasse aufschlagen, so kann ggf. Eierschale entfernt werden.

Allergene

Eier (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 675kcal, Fett 26.5g, Kohlenhydrate 79.1g, Eiweiß 23.8g



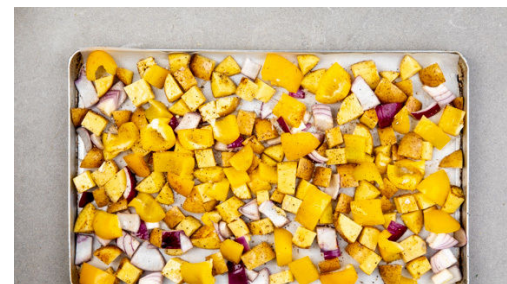
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in 1–2cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und ebenfalls in ca. 1cm große Würfel schneiden.



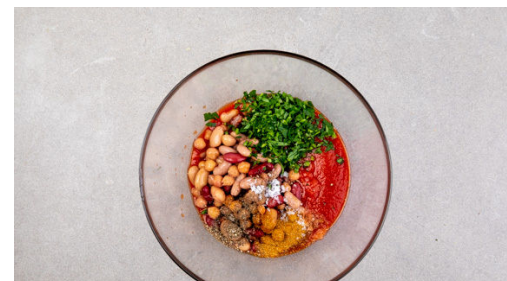
4. Knoblauchdip zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder sehr fein würfeln. Die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Knoblauch** und die **½ des Limettensafts** mit 4EL Mayonnaise verrühren. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Limettensaft** verwenden.



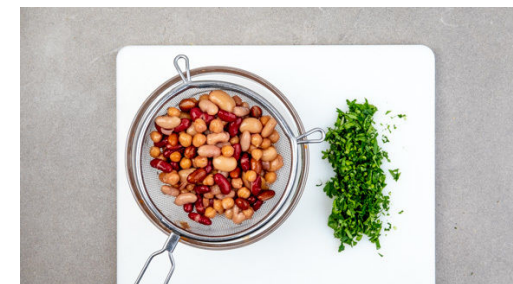
2. Gemüse rösten

Die **Kartoffeln**, die **Paprika** und die **Zwiebeln** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit 2EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen 15–25Min. rösten.



5. Bohnen würzen

Die **Bohnen** mit den **passierten Tomaten**, ca. **¾ der Petersilie**, der **restlichen Gewürzmischung** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren und mit dem **Ofengemüse** auf dem Blech vermengen. Das **Gemüse** noch 5–8Min. im Ofen rösten, bis die **Bohnen** warm sind.



3. Bohnen abgießen

Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen, kurz abspülen und abtropfen lassen. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



6. Eier mitbacken

Mit einem Löffel **4 Kuhlen** im **Gemüse** formen. Die **Eier** vorsichtig hineingleiten lassen und 2–3Min. backen, bis das **Eiweiß** stockt, das **Eigelb** aber noch flüssig ist. Das **Ofengemüse** mit der **restlichen Petersilie** garnieren und mit dem **Knoblauchdip** servieren.