



Süßkartoffeln „Loaded Fries“-Style

mit Brokkoli und Kimchi-Salsa



30-40min



4 Portionen

Es steht mal wieder ein gemütlicher Abend mit leckerem Essen an, Take-away soll es aber nicht sein? Dann lehn dich entspannt zurück, denn wir haben etwas für dich: Leuchtende Süßkartoffeln und knackiger Brokkoli werden mit einem leckeren veganen Reibe-Topping knusprig im Ofen überbacken; feine Sesamcreme und säuerlich-scharfe Kimchi-Salsa sorgen für einen Frischekick. Und das Beste: Es fällt kaum Abwasch an!

- 2 große Süßkartoffeln
- 2 große Brokkoli
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl ¹
- 4 Lauchzwiebeln
- 2 Pck. Kimchi
- 150g veganes Reibe-Topping

- 3EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform

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

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

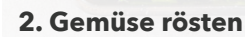
Energie 645kcal, Fett 39.0g,
Kohlenhydrate 51.9g, Eiweiß 12.9g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffel samt Schale** in ca. 2cm breite, pommeeartige Stifte schneiden und in eine große Auflaufform geben.



Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Das **Kimchi** fein schneiden.



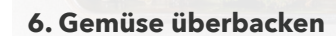
Den **Brokkoli** jeweils in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** ggf. schälen und grob würfeln. Den **Brokkoli** und die **Süßkartoffeln** mit 5EL Pflanzenöl und 1TL Salz vermengen und ca. 20Min. im Ofen rösten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



Die **Lauchzwiebeln** und das **Kimchi** mit 2EL hellem Essig verrühren und mit Salz und ggf. mehr Essig abschmecken.



Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Knoblauch** mit 3EL veganer Mayonnaise und dem **Sesamöl** verrühren. Ggf. teelöffelweise Wasser zugeben, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht. Mit Salz abschmecken.



Das **Reibe-Topping** über die **Süßkartoffeln** und den **Brokkoli** streuen und 5-8Min. im Ofen backen, bis es geschmolzen ist. Die **Kimchi-Salsa** löffelweise auf dem **Gemüse** verteilen. Mit Pfeffer würzen und mit der **Sesamcreme** beträufelt servieren.