



Ofengemüse mit Ahornsirupglasur

auf Ricotta mit Haselnuss-Gremolata und Dill



ca. 35min



2 Personen

Kohlenhydratarm soll es sein, aber auch wie immer gut schmecken? Nicht klagen, Marley Spoon fragen: Heute werden Zucchini und Aubergine zunächst im Ofen gebacken und zusammen mit würzigem Rucola auf spritzig-cremigem Ricotta serviert. Sicherlich werden deine Geschmacksknospen mit der feinen Haselnuss-Gremolata in Fahrt gebracht. Für den Extra-Frischekick sorgt aromatischer Dill. Wir wünschen einen guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 25g blanchierte Haselnuskerne²
- 1 Pck. Ahornsirup
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Dill & Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Rucola
- 250g Ricotta¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb
- Küchenpinsel

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

Allergene

Milch (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 530kcal, Fett 43.2g, Kohlenhydrate 25.7g, Eiweiß 13.9g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** und die **Aubergine** der Länge nach in ca. 2cm breite Spalten schneiden, dann in einem großen Sieb großzügig mit Salz bestreuen und ca. 10Min. beiseitestellen, um die Flüssigkeit zu entziehen.



4. Gremolata zubereiten

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Nüsse** grob hacken. Die **Zitrone** halbieren und von **1 Hälfte** die **Schale** abreiben und den **Saft** auspressen. Die **Petersilie** mit den **Nüssen**, der **Zitronenschale**, ½EL Olivenöl und 1 Prise Salz zu einer **Gremolata** vermengen.



2. Haselnuskerne anrösten

Die **Haselnuskerne** auf ein Backblech geben und im Ofen in 3-5Min. goldbraun anrösten. Inzwischen den **Ahornsirup** mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz zu einer **Glasur** verrühren. Die **Nüsse** aus dem Ofen nehmen und die Hitze auf 250°C mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze einstellen.



5. Rucola vorbereiten

Den **Rucola** mit ½EL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen. Den **Dill samt Stängeln** grob schneiden.



3. Gemüse grillen

Das **Gemüse** mit kaltem Wasser abspülen und gut trocken tupfen. Mit der **ungeschälten Knoblauchzehe** auf das Backblech geben, mit 1EL Olivenöl beträufeln und auf der obersten Schiene ca. 7Min. im Ofen grillen bzw. backen. Dann die **Glasur** mit einem Küchenpinsel auf dem **Gemüse** verteilen und das **Gemüse** weitere ca. 5Min. im Ofen garen.



6. Ricotta würzen

Den gebackenen **Knoblauch** schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit dem **Ricotta**, **1TL Zitronensaft** und 1 Prise Salz vermengen. Abschmecken und ggf. mehr **Zitronensaft** oder Salz zugeben. Den **Ricotta** auf Teller verstreichen und den **Rucola**, das **Gemüse** und die **Gremolata** darauf anrichten. Mit dem **Dill** garnieren und servieren.