



RS Wurzelröstgemüse an Auberginencreme

serviert auf Bulgur und pfeffrigem Rucola



ca. 45min



4 Portionen

Gemüse im Ofen zu rösten, ist die wahrscheinlich leckerste Art, es zuzubereiten. Röstaromen liefern einfach einen viel intensiveren Geschmack – und das bedeutet mehr Genuss für uns. Deshalb kommt unsere Idee, aus gerösteter Aubergine und duftendem Basilikum einen Dip für ebenfalls geröstete Pastinaken und Rote Bete zu kreieren, fast einem Geniestreich nahe. Denn auch ohne Mathestudium wissen wir: Doppelt schmeckt meist besser!

- 2 Auberginen
- 2 Pastinaken
- 2 Rote Beten
- 3 Knoblauchzehen
- 10g Rosmarin
- 300g Bio-Bulgur ¹
- 1 Dose weiße Bio-Bohnen
- 20g Basilikum
- 100g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ²

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Schwefeldioxid und Sulphite
(2). Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 642kcal, Fett 24.9g,
Kohlenhydrate 79.6g, Eiweiß 18.3g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Auberginen** und die **Pastinaken samt Schale** jeweils längs in 6 Spalten schneiden, dabei die Enden entfernen. Die **Roten Beten** schälen und je in ca. 1cm breite Spalten schneiden. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.



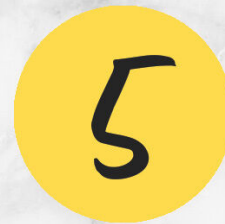
Den **Knoblauch** samt Schale mit dem Boden einer Pfanne oder einem Nudelholz leicht zerdrücken. Den **Rosmarin** von den Stängeln streifen und mit dem **Knoblauch** und dem **Gemüse** aus Schritt 1 auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit 3EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und gleichmäßig verteilt im Ofen in 20-30Min. weich rösten.



In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Bulgur** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt bei niedriger Hitze 5-7Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Die **Bohnen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Den **Knoblauch** schälen und in einem hohen Gefäß mit dem **Basilikum samt Stängeln**, **¾ der Bohnen**, den **gerösteten Auberginen** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer cremig pürieren, ggf. löffelweise Wasser zugeben. Mit 1TL Balsamicoessig, Salz und Pfeffer abschmecken.



Den **Bulgur** mit 3EL Olivenöl, 3EL Balsamicoessig und (frisch gemahlenem) Pfeffer verfeinern und auf Teller verteilen. Den **Rucola** und die **restlichen Bohnen** vermengen und darauf anrichten. Mit dem **gerösteten Wurzelgemüse** und der **Auberginencreme** garnieren und servieren.



Bulgur ist eine tolle Leinwand für Kräuter und Gewürze: Füge beim Kochen einfach die Stängel vom Rosmarin hinzu. Dein Bulgur nimmt die im Rosmarin enthaltenen ätherischen Öle beim Garen auf und versprüht später einen tollen mediterranen Duft auf deinem Teller – allerdings solltest du die Stängel vor dem Servieren besser entfernen!

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**