

Gebackenes Wurzelgemüse

mit Paprikasauce und Aioli



30-40min



3-4 Personen

Bei über 5000 Kartoffelsorten kann die Auswahl nicht immer leicht fallen, denn es gibt die Knollen mit gelber, blauer und roter Schale, länglich, rund oder oval. Sie heißen "Blaue Schwede", "Sieglinde" oder "Laura" aber eins haben alle gemeinsam: Sie schmecken so gut, dass niemand genug von ihnen bekommen kann! Probier es aus mit roten Kartoffeln und Pastinaken, mit selbstgemachter Aioli und Brava-Sauce aus gegrillter Paprika.

Was du von uns bekommst

- 1kg rotschalige Kartoffeln
- 3 Pastinaken
- 2 rote Zwiebeln
- 1 rote Paprika
- 1 Packung Mandelblättchen ¹⁵
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 200g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 20g frische Petersilie & Koriander
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer

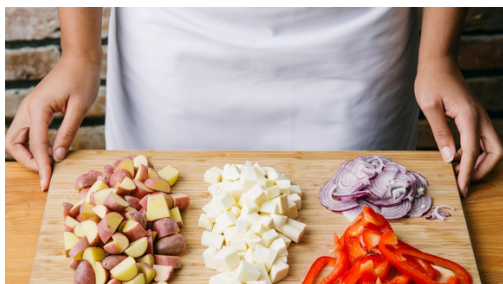
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (3), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 660kcal, Fett 26.7g, Kohlenhydrate 81.3g, Eiweiß 13.7g



1. Gemüse schneiden

Den Ofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 1,5cm große Würfel schneiden. Die **Pastinaken** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Paprika** entkernen und in dünne Streifen schneiden.



4. Paprikasauce vorbereiten

Die Pfanne erneut mit 1EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und die **Zwiebeln** und **Paprika** ca. 5-8Min. anbraten, mit Salz, Pfeffer und **geräucherter Paprika** würzen. Die Hitze runterdrehen und die **passierten Tomaten** mit 1-2EL Wasser hinzufügen und für ca. 10Min. leicht köcheln lassen.



2. Gemüse backen

Die **Kartoffeln** und **Pastinaken** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, mit 1-2EL Olivenöl und Salz mischen und für ca. 25-20Min. im Ofen backen. Zu **Hälfte der Zeit** einmal wenden.



5. Aioli mischen

Inzwischen den **Knoblauch** schälen und vierteln, die **Petersilie samt Stängel** grob hacken und beides mit 1EL Essig sowie **Mayonnaise** und Salz mit einem Stabmixer fein pürieren. Ggfs. 2EL Wasser hinzufügen, bis eine **cremige Paste** entstanden ist.



3. Mandeln rösten

Inzwischen in einer großen Pfanne die **Mandeln** ohne Öl auf niedriger bis mittlerer Hitze anrösten. **Vorsicht!** Die **Mandeln** können schnell anbrennen. Die **Mandeln** aus der Pfanne nehmen, die Pfanne aufheben.



6. Sauce fertigstellen

Zum Schluss die **Paprika-Tomaten** ebenfalls mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz, etwas Zucker und Pfeffer abschmecken. Den **Koriander samt Stängel** fein hacken. Das **Ofengemüse** mit der **Paprika-Sauce, Aioli, geröstete Mandeln** und **Koriander** garniert servieren.