



Geröstetes Wintergemüse und pochiertes Ei

auf Quinoa mit süßer Tahinisauce



ca. 30min



2 Portionen

Der Trick bei pochierten Eiern ist der Essig im Kochwasser, er trägt nämlich dazu bei, dass das Eiweiß schneller stockt. Wasser aufkochen, Eier rein und schwupps – pochierte Eier leicht gemacht! Heute toppen sie die lecker im Ofen gerösteten Kürbis- und Karottenstücke, die auf nährnder Quinoa mit frischen Kräutern und Zitrusnote samt aromatischer Tahinisauce und pikantem Joghurdip mit Sambal Badjak gereicht werden.

- 150g Bio-Quinoa Tricolore
- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 1 lila Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 25g Walnusskerne ⁴
- 2 Bio-Eier ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Koriander & Petersilie
- 25g Tahini ³
- 1 Becher Joghurt ²
- 30g Sambal Badjak

- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backöfen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Schaumkelle
- Sieb

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

Das Eiweiß der pochierten Eier sollte fest, das Eigelb noch flüssig sein.

Eier (1), Milch (2), Sesamsamen (3),



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem kleinen Topf 350ml Wasser für die **Quinoa** zum Kochen bringen. Den **Kürbis** halbieren, entkernen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und der Länge nach in dünne Stifte schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben.



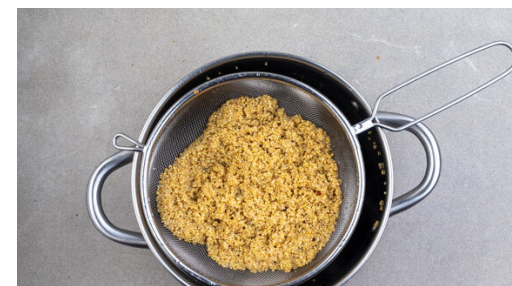
Die Hitze im Topf reduzieren, bis das Wasser nicht mehr sprudelt. **1 Ei** aufbrechen und in eine Tasse gleiten lassen. Das Wasser mit einem Löffel so rühren, dass ein kleiner Strudel entsteht, das **Ei** zügig in den Strudel gleiten lassen und in ca. 3Min. pochieren. Den Vorgang wiederholen, die **Eier** mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



Den **Kürbis**, die **Karotten** und die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl und ½TL Salz auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen und ca. 20Min. im Ofen backen. Die **Walnüsse** grob hacken und in den letzten ca. 5Min. der Garzeit mit auf das Backblech geben. In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen und 1EL hellen Essig einrühren.



Das **Tahini** mit dem **Zitronensaft**, der **½ des Knoblauchs oder mehr**, 1TL Honig sowie 2-4EL Wasser verrühren und mit Salz abschmecken. Ggf. mehr Wasser hinzufügen. Den **Joghurt** mit der **½ des Sambal Badjaks**, 1TL Olivenöl, 1TL hellem Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker verrühren. Mit der **½ der Zitronenschale** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Quinoa** in einem feinmaschigen Sieb mit warmem Wasser abspülen, in das kochende Wasser geben und 15-20Min. abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Inzwischen die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Kräuter samt Stängeln** grob schneiden.



Ca. **⅔ der Kräuter** unter die **Quinoa** rühren, dann mit der **restlichen Zitronenschale** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Quinoa**, das **Wintergemüse**, die **Walnüsse** und die **Eier** auf Teller verteilen. Mit etwas **Tahinisauce** und **Sambaldip** beträufeln und mit den **restlichen Kräutern** garnieren. Die **restliche Sauce** und den **restlichen Dip** dazu reichen.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [🐦](#) [#marleyspooning](#)