



Rindswurst mit Süßkartoffelgemüse

dazu Saure-Sahne-Dip mit Dill



30-40min



4 Portionen

Mit süßlich-herzhaft können wir doch alle etwas anfangen. Und so leicht wie heute machen wir es uns besonders gern: Nach ein bisschen überschaubarer Schnippelei wandern Süßkartoffeln, Zucchini, Tomaten, Karotten und die saftigen Würste in den Ofen und machen sich eine gute Zeit in der Wärme. Wir bereiten inzwischen den Saure-Sahne-Dill-Dip vor, der dann sogleich fertiggestellt und zum festlichen Ofenschmaus gereicht wird. Top!

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 2 Zucchini
- 2 Karotten
- 4 Tomaten
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 4 Rindswürste
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Dill
- 2 Becher Joghurt²

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Tomatenketchup
- 2EL Mayonnaise¹
- 1TL Senf³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig⁴

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Knoblauchpresse

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

Allergene

Eier (1), Milch (2), Senf (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 670kcal, Fett 41.0g, Kohlenhydrate 43.1g, Eiweiß 30.0g



1. Süßkartoffel vorbereiten

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** längs halbieren und in ca. 1cm dicke Spalten schneiden. Für die **BBQ-Sauce** 4EL Ketchup mit 1TL Senf, 2EL Balsamicoessig und dem **Paprikapulver** verrühren.



4. Dill schneiden

Den **Knoblauch** schälen, mit auf eines der Bleche geben und 7-10Min. mitrösten. Einige **Dillspitzen** abzupfen und für die Garnitur beiseitelegen. Den **restlichen Dill** sehr fein schneiden.



2. Gemüse schneiden

Die **Zucchini** längs vierteln, dann in 4-5cm lange Stücke schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs vierteln und ebenfalls in 4-5cm lange Stücke schneiden. Die **Tomaten** halbieren. Die **Süßkartoffeln**, die **Karotten** und die **Zucchini** in einer großen Schüssel mit der **BBQ-Sauce**, 2EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und ½-1TL Salz vermengen.



5. Dip anrühren

Den gerösteten **Knoblauch (Vorsicht, heiß!)** durch eine Knoblauchpresse drücken und mit der **sauren Sahne**, dem **geschnittenen Dill** und 2EL Mayonnaise verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Gemüse und Wurst rösten

Das **Süßkartoffelgemüse** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen. Die **Tomaten mit der Schnittseite nach oben** dazwischensetzen, mit 2TL Olivenöl beträufeln und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Würste** darauflegen und alles 22-25Min. im Ofen rösten, bis die **Würste** und das **Gemüse** gar sind. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



6. Anrichten und servieren

Das **Süßkartoffelgemüse** auf Teller oder Schalen verteilen. Die **Würste** halbieren, auf dem **Gemüse** anrichten und mit den **Dillspitzen** dem **Dip** garniert servieren.