



Griechische Skordalia-Gemüse-Bowl

vegan mit Walnüssen und Oliven



30-40min



3 Portionen

Skordalia ist ein beliebtes griechisches Gericht, dessen Basis Kartoffelpüree mit Zitronensaft und Knoblauch ist. Wir werfen heute zudem gehackte Walnüsse und frischen Dill mit in die Schüssel und servieren den cremigen Klassiker als geschmackvolle Grundlage für buntes Gemüse aus dem Ofen, nämlich Zucchini und Tomaten. Als Garnitur – es soll ja griechisch sein – machen sich aromatische Oliven und eingelegte Zwiebeln gut.

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Zucchini
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 250g Kirschtomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 rote Zwiebel
- 10g Dill
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 1 Knoblauchzehe
- 75g Walnusskerne¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Schalenfrüchte (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 696kcal, Fett 37.7g, Kohlenhydrate 72.5g, Eiweiß 15.2g



1. Zucchini rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf 1L Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** der Länge nach in pommesartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, der **Gewürzmischung**, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen und 15-20Min. im Ofen backen.



4. Zutaten vorbereiten

Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dann mit **1EL Zitronensaft**, 1TL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker vermengen und beiseitestellen. Die **Dillspitzen** abzupfen und grob schneiden. Die **Oliven** grob hacken oder in Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen.



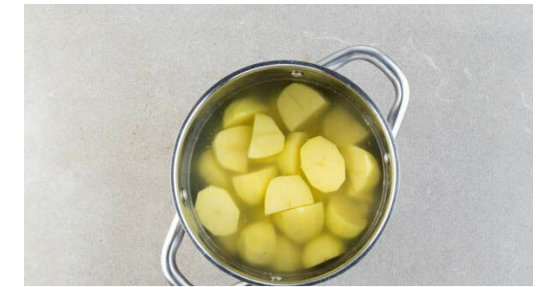
2. Tomaten backen

Die **Kirschtomaten** in einer kleinen Auflaufform mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und ca. 10Min. im Ofen backen.



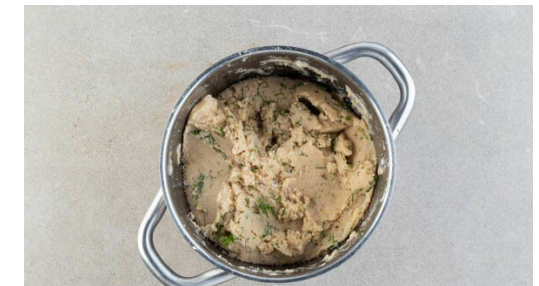
5. Walnüsse pürieren

Die **Walnüsse** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 3-4Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. In ein hohes Gefäß geben, kurz abkühlen lassen, dann den **Knoblauch**, **200ml Brühe** und **3-4EL Zitronensaft** zugeben und alles mit einem Stabmixer möglichst glatt pürieren.



3. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln und mit dem **Brühgewürz** in das kochende Wasser geben. Die **Kartoffeln** in ca. 15Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen, dabei **200ml Brühe** auffangen.



6. Skordalia zubereiten

Die **Kartoffeln** glatt zerstampfen, dabei das **Walnusspüree** und die **½ des Dills** zugeben und alles gut vermischen. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefe Schalen oder Teller verteilen und die **Zucchini**, die **Tomaten** und die **Zwiebeln** darauf anrichten. Mit den **Oliven** und dem **übrigen Dill** garnieren und servieren.