



Rindswurst mit Süßkartoffelgemüse

dazu Joghurtdip mit Dill



30-40min



6 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 Joghurt-Dill-Dip vor, der dann sogleich fertiggestellt und zum festlichen Ofenschmaus gereicht wird. Top!

Was du von uns bekommst

- 3 Süßkartoffeln
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 3 Zucchini
- 3 Karotten
- 6 Tomaten
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 6 Rindswürste
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Dill
- 3 Becher Joghurt ²

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Tomatenketchup
- 3EL Mayonnaise ¹
- ½EL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Knoblauchpresse

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Milch** (2), **Senf** (3), **Schwefeldioxid und Sulphite** (4).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 614kcal, Fett 35.9g,
Kohlenhydrate 41.1g, 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** 6EL Ketchup mit ½EL Senf, 3EL Balsamicoessig und dem **Paprikapulver** verrühren.



4. Dill schneiden

Den **Knoblauch** schälen, zum **Gemüse** dazulegen 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** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit der **BBQ-Sauce**, 3EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und 1TL Salz vermengen.



5. Dip anrühren

Den gerösteten **Knoblauch (Vorsicht, heiß!)** durch eine Knoblauchpresse drücken und mit dem **Joghurt**, dem **geschnittenen Dill** und 3EL Mayonnaise verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Gemüse und Wurst rösten

Die **Tomaten mit der Schnittseite nach oben** dazwischensetzen, mit 1EL 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.