MARLEY SPOON



Buntes Ofengemüse griechische Art

mit frisch-würzigem Tzatziki

30-40min 3 Portionen

Gibt es etwas Besseres als ein Gericht, bei dem man sich zurücklehnen und warten kann, dass es sich praktisch selbst zubereitet? Wohl kaum. Und wenn es dann noch Erinnerungen an die kleine Taverne im griechischen Bergdorf weckt, dann ist sowieso alles perfekt. Lecker gewürzte und im Ofen gebackene Kartoffeln, Zucchini und Tomaten, dazu ein frisches Tzatziki – das ist so ein Gericht. In diesem Sinne: Καλή όρεξη! Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 2 Gurken
- 1 Becher Joghurt [1]
- 2 Zucchini
- 500g Kirschtomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenwaage
- Küchenreibe

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

Kochtipp
Für ein perfektes Tzatziki die Gurke nach dem Raspeln mit 1 Prise Salz vermengen und in einem Sieb etwas auspressen.

Allergene
Enthält: **Milch** (1).

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 531kcal, Fett 28.9g, Kohlenhydrate 57.4g, Eiweiß 10.3g



1. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. **750g Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Gewürzmischung** mit 4EL Olivenöl und der **½ des Knoblauchs** verrühren, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit ⅔ **des Gewürzöls** vermengen, über das Blech ausbreiten und im Ofen ca. 10Min. rösten.



3. Tzatziki zubereiten

1½ Gurken grob raspeln und mit dem **Joghurt** und dem **restlichen Knoblauch** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Zucchini** schräg in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und auf einem weiteren mit Backpapier auslegten Blech mit dem **restlichen Gewürzöl** vermengen.



4. Gemüse rösten

Nach 10Min. Backzeit die **Zucchini** zu den **Kartoffeln** in den Ofen schieben und weitere 12–15Min. backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Backzeit tauschen.



5. Tomaten hinzufügen

Nach 12–15Min. **375g Tomaten** auf das Zucchini-Blech geben und alles ca. 5Min. weiterbacken, bis die **Kartoffeln** gar sind.



6. Servieren

Das **Röstgemüse** mit dem **Tzatziki** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**