MARLEY SPOON



Buntes Ofengemüse mit zitronigem Ricotta

dazu knusprig-warmes Brot

30-40min 3 Portionen

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 2 Chioggia-Beten
- 2 rote Zwiebeln
- 15g Basilikum & Oregano
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Chiliflocken
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250g Ricotta [2]
- 45g Pistazienkerne [4]
- 3 Bara-Snackbrote [1,3]
- 100g Rucola
- 50g Rucola
- 3 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Zitruspresse
- Küchenreibe
- Schneebesen

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Senf** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Erdnüsse, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 980kcal, Fett 55.2g,



1. Gemüse rösten

Den Ofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Kürbis** halbieren, entkernen und in ca. 1,5cm dicke Spalten schneiden. Die **Bete** schälen und in ca. 2cm dicke Spalten schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in 1–2cm dicke Spalten schneiden. Alles auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1½EL Olivenöl, 1½EL Honig und ¼TL Salz und Pfeffer mischen und 15–20Min. im Ofen rösten.



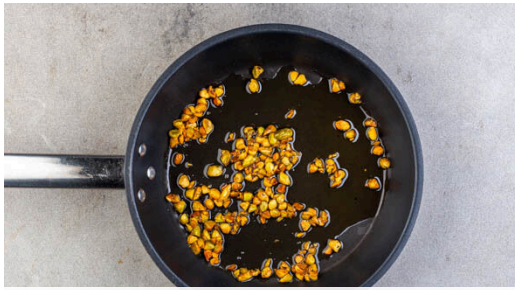
2. Kräuteröl vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und möglichst fein hacken. Die **Basilikum-** und die **Oreganoblätter** abzupfen. In einer kleinen Pfanne 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Den **Knoblauch** und **½TL Chiliflocken** ca. 1Min. anbraten, dann vom Herd nehmen und die abgezupften **Kräuter** und 1 Prise Salz unterrühren. In ein Schälchen umfüllen. Die Pfanne aufbewahren.



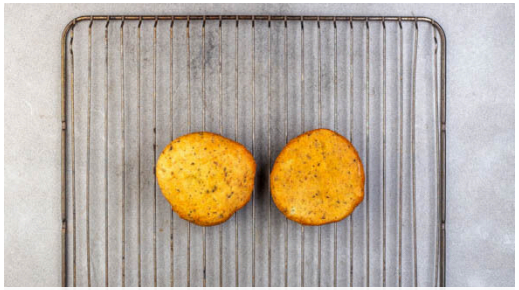
3. Ricotta aufschlagen

Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Ricotta** in einer Schüssel mit der **½ des Zitronensafts**, der **½ der Zitronenschale**, 1EL Wasser und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen, dann mit einem Schneebesen oder einer Gabel luftig aufschlagen. Ggf. mit mehr Salz und Pfeffer nachwürzen.



4. Pistazien verfeinern

Die **Pistazien** grob hacken und in der Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 1Min. unter häufigem Rühren anbraten. Dann ½EL Honig unterrühren und ca. 30Sek. weiterbraten, bis der Honig leicht karamellisiert ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Pistazien** abkühlen lassen.



5. Brot aufbacken

Das **Brot** mit etwas Wasser anfeuchten und auf einem Backrost während der letzten 4–5Min. der Gemüse-Backzeit im Ofen leicht knusprig aufbacken.



6. Salat zubereiten

Kurz vor dem Servieren den **Rucola** mit dem **restlichen Zitronensaft** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer mischen. Den **Ricotta** auf Teller streichen und mit dem **Ofengemüse** belegen. Den **Rucola** darauf anrichten, mit dem **Kräuteröl** beträufeln und mit den **Pistazien** sowie dem **Käse** garnieren. Mit dem warmen **Brot** 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**