MARLEY SPOON



Buntes Ofengemüse mit zitronigem Ricotta

dazu knusprig-warmes Brot

30-40min 4 Portionen

Was du von uns bekommst

- 2 kleine Bio-Hokkaidokürbisse
- 2 Chioggia-Beten
- 2 rote Zwiebeln
- 30g Basilikum & Oregano
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Chiliflocken
- 1 unbehandelte Zitrone
- 500g Ricotta [2]
- 45g Pistazienkerne [4]
- 4 Bara-Snackbrote [1,3]
- 200g Rucola
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]

Was du zu Hause benötigst

- 2½EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche 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 1021kcal, Fett 56.8g, Kohlenhydrate 92.1g, Eiweiß 32.5g



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 zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen mit 2EL Olivenöl, 2EL Honig und ½TL Salz und Pfeffer mischen und 15–20Min. im Ofen rösten.



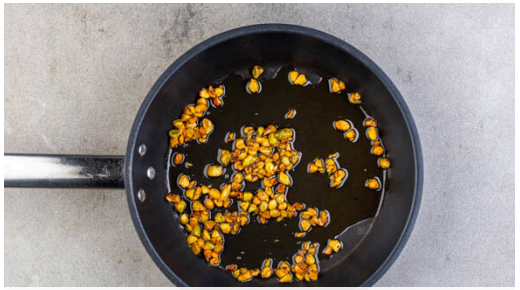
2. Kräuteröl vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und möglichst fein hacken. Die **Basilikum-** und die **Oreganoblätter** abzupfen. In einer kleinen Pfanne 4EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Den **Knoblauch** und **½–1TL Chiliflocken** ca. 1Min. anbraten, dann vom Herd nehmen und die abgezupften **Kräuter** und 1 kräftige Prise Salz unterrühren. In ein Schälchen umfüllen. Die Pfanne aufbewahren.



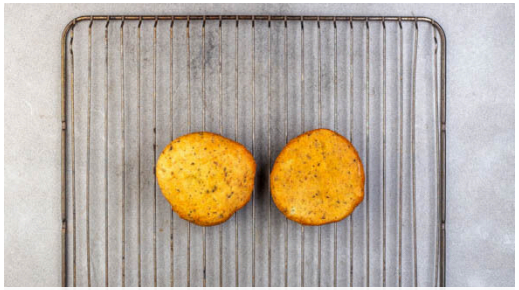
3. Ricotta aufschlagen

Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Ricotta** in einer Schüssel mit der **½ des Zitronensafts**, der **½ der Zitronenschale**, 1–2EL Wasser und je ½TL 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 2TL 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**