MARLEY SPOON



Grillkäse mit Bohnen und Ofengemüse

dazu rauchiger Paprika-Walnuss-Dip

ca. 30min 4 Portionen

Heute auf deinem Teller: Köstlicher Grillkäse, mit Za'atar und Zitrone gewürzte Bohnen, mit Knobi geröstete Aubergine, Karotte und Zwiebel, ein schmackhafter Muhammara-Dip mit Paprika und Walnüssen sowie frische Zitronenspalten. Vegetarischer Hochgenuss vom Feinsten!

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 2 Auberginen
- 2 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 75g Walnusskerne [4]
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 2 Dosen weiße Bio-Bohnen
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung [2]
- 400g Grillkäse [1]

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter [1]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [3]

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Milch** (1), **Sesamsamen** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Erdnüsse

Nährwertangaben pro Portion



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Auberginen** längs halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **Paprika** vierteln und entkernen. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, **zwei Hälften** in dünne Spalten schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, die **Zitrone** halbieren und in 4 Spalten schneiden.



2. Gemüse backen

Die **Karotten**, die **Paprika**, die **Auberginen**, die **Zwiebelspalten** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und mit jeweils 1EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen. **1 ungeschälte Knoblauchzehe** dazulegen und das **Gemüse** ca. 20Min. im Ofen backen. Die **Paprika** und den **Knoblauch** nach ca. 12Min. aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



3. Walnüsse anrösten

Die **Walnüsse** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1–2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren. Währenddessen die **übrigen Zwiebelhälften** fein würfeln. Die **rohe Knoblauchzehe** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



4. Dip pürieren

Die **Paprika** in grobe Stücke schneiden. Den **gebackenen Knoblauch** schälen und mit der **Paprika**, den **Walnüssen**, **1TL Paprikapulver**, 4EL Olivenöl und 2TL Balsamicoessig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Salz, etwas **Zitronensaft** aus den **Zitronenspalten** und ggf. mehr **Paprikapulver** abschmecken.



5. Bohnen garen

Die **Bohnen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen. Die **Zwiebelwürfel** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 4EL Butter, 1TL Salz und der **Gewürzmischung** bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. leicht braun braten. Die **Bohnen** und 150ml Wasser zugeben, bei niedriger Hitze 5–6Min. köcheln. Mit Salz, Pfeffer, **Zitronenschale** und **-saft** abschmecken.



6. Käse braten

Inzwischen den **Grillkäse** trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden und in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2–3Min. goldbraun braten. Den **Grillkäse** mit dem **Ofengemüse**, den **Bohnen** und dem **Dip** anrichten, mit **Paprikapulver**, (frisch gemahlenem) Pfeffer und **Zitronenschale** garnieren. Mit den **Zitronenspalten** 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**