MARLEY SPOON



Röstgemüsesalat mit Korianderjoghurt

mit Curry und gekochtem Ei

ca. 45min 4 Portionen

Na, wenn das mal kein absoluter Premiumsalat ist! Zugegeben, Salatblätter sind nicht vorhanden und auch sonst hat dieses Gericht wenig mit einem klassischen Salat gemeinsam – aber für uns ist es trotzdem einer, und zwar bestehend aus herrlich warmem Röstgemüse mit würzigem Curry. Als Dressing gibt es leckeren Joghurt mit reichlich Koriander und etwas Knoblauch, und das Sahnehäubchen ist in diesem Fall ein weich gekochtes Ei.

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 kleiner Blumenkohl
- 2 Karotten
- 2 Pck. Madras-Currypulver [3]
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Bio-Eier [1]
- 20g Koriander
- 2 Becher Joghurt [2]

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise [1]
- 2TL Senf [3]
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

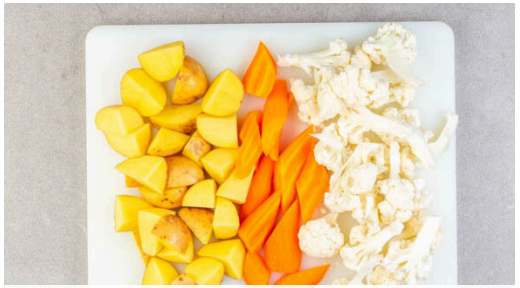
- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Kochtipp
Je nach Ofen die Bleche ggf. nach der Hälfte der Backzeit tauschen.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Milch** (2), **Senf** (3).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 661kcal, Fett 41.6g, Kohlenhydrate 52.2g, Eiweiß 16.6g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln. Den **Blumenkohl** in mundgerechte Röschen, den **Strunk** in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, dann quer in 3–4 Stücke schneiden und die Stücke jeweils längs halbieren.



2. Gemüse rösten

Die **Kartoffeln** und das **Gemüse** mit 6EL Pflanzenöl, dem **Currypulver** und 2TL Salz vermengen und auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Den **Knoblauch samt Schale** dazulegen und alles im Ofen ca. 16Min. rösten, dann den **Knoblauch** vom Blech nehmen. Das **restliche Gemüse** wenden und weitere 7–12Min. rösten, bis es goldbraun ist.



3. Eier kochen

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Eier** vorsichtig in das kochende Wasser geben und in ca. 6Min. weich kochen. **Tipp:** Wer **härtere Eier** mag, kocht sie ca. 2Min. länger. Die **Eier** abgießen und gründlich kalt abschrecken.



4. Dressing zubereiten

Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden und einen kleinen Teil davon für die Garnitur beiseitelegen. Den **gerösteten Knoblauch** aus der Schale drücken und mit dem **restlichen Koriander**, dem **Joghurt**, 4EL Mayonnaise und 2TL Senf in einem hohen Gefäß zu einem feinen **Dressing** pürieren; das **Dressing** kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Eier schälen

Die **Eier** schälen und halbieren.



6. Anrichten und servieren

Das **geröstete Gemüse** mit dem **Dressing** vermengen und ggf. erneut abschmecken. Die **Eier** auf dem **Röstgemüsesalat** anrichten und mit dem bereitgestellten **Koriander** bestreut 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**