MARLEY SPOON



Griechische Skordalia-Gemüse-Bowl

vegan mit Walnüssen und Oliven

30-40min 6 Portionen

Skordalia ist ein beliebtes griechisches Gericht, dessen Basis Kartoffelpüree mit Zitronensaft und Knoblauch ist. Wir werfen heute zudem gehackte Walnüsse und frischen Dill mit in die Schüssel und servieren den cremigen Klassiker als geschmackvolle Grundlage für buntes Gemüse aus dem Ofen, nämlich Zucchini und Tomaten. Als Garnitur – es soll ja griechisch sein – machen sich aromatische Oliven und eingelegte Zwiebeln gut.

Was du von uns bekommst

- 2kg mehligkochende Kartoffeln
- 3 Zucchini
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 500g Kirschtomaten
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 rote Zwiebeln
- 20g Dill
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 2 Knoblauchzehen
- 125g Walnusskerne [1]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Schalenfrüchte** (1).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion

Energie 611kcal, Fett 29.7g,



1. Zucchini rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf 2L Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** der Länge nach in pommesartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 3EL Olivenöl, **¾ der Gewürzmischung**, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen und 15–20Min. im Ofen backen.



2. Tomaten backen

Die **Kirschtomaten** in einer ausreichend großen Auflaufform mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen und ca. 10Min. im Ofen backen.



3. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln und mit dem **Brühgewürz** in das kochende Wasser geben. Die **Kartoffeln** in ca. 15Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen, dabei **400ml Brühe** auffangen.



4. Zutaten vorbereiten

Die **Zitronen** halbieren und auspressen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dann mit **1–2EL Zitronensaft**, 2TL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker vermengen und beiseitestellen. Die **Dillspitzen** abzupfen und grob schneiden. Die **Oliven** grob hacken oder in Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen.



5. Walnüsse pürieren

Die **Walnüsse** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 3–4Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. In ein hohes Gefäß geben, kurz abkühlen lassen, dann den **Knoblauch**, **400ml Brühe** und **4–5EL Zitronensaft** zugeben und alles mit einem Stabmixer möglichst glatt pürieren.



6. Skordalia zubereiten

Die **Kartoffeln** glatt zerstampfen, dabei das **Walnusspüree** und die **½ des Dills** zugeben und alles gut vermischen. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefe Schalen oder Teller verteilen und die **Zucchini**, die **Tomaten** und die **Zwiebeln** darauf anrichten. Mit den **Oliven** und dem **übrigen Dill** garnieren und 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**