



Kartoffel-Brokkoli-Gemüse

dazu pikanter Kokosjoghurt und Salsa



ca. 30min



3-4 Personen

Manchmal sind weder viel Zeit noch viel Aufwand nötig, um ein gewöhnliches Abendessen in ein kleines Fest der Sinne zu verwandeln: Ein Ofen und moderate Schnippel-Skills – schon wird aus ganz alltäglichem Gemüse ein fürstliches Mahl. Gekrönt wird mit nussigen Kichererbsen in Harissa, aromatisch-zitroniger Tomatensalsa mit Koriander und einem pikanten Kokosjoghurt mit Knobli. Da verbeugen sich die Geschmacksknospen ehrfürchtig.

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Kichererbsen
- 2 Netze Drillinge
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Päckchen Harissa-Gewürzmischung
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Brokkoli
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 10g Koriander
- 2 Becher Kokosjoghurt

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 649kcal, Fett 26.4g,
Kohlenhydrate 79.3g, Eiweiß 16.6g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und gut trocken tupfen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Schale einer Zitrone** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **andere Zitrone** in Spalten schneiden.



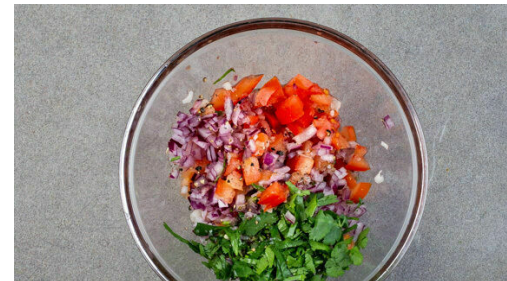
4. Salsa vorbereiten

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden.



2. Gemüse rösten

Die **Kartoffeln** und die **Kichererbsen** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit 4EL Olivenöl, **2TL Gewürzmischung** und je 1TL Salz und Pfeffer vermengen. Das **Gemüse** 22-25Min. im Ofen rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun sind.



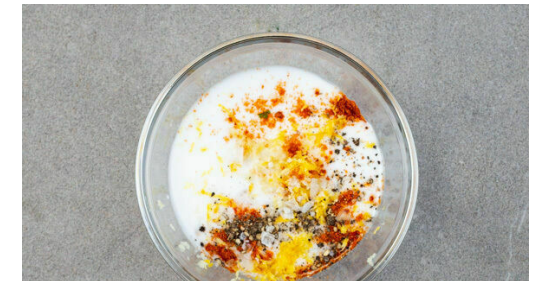
5. Salsa zubereiten

Die **Tomaten**, die **Zwiebeln** und den **Koriander** mit **2-3EL Zitronensaft** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einer **Salsa** vermengen.



3. Brokkoli würzen

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden und mit **2/3 des Knoblauchs**, 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Brokkoli** und die **Zitronenspalten** während der letzten 12-15Min. zu den **Kartoffeln** und den **Kichererbsen** in den Ofen geben, dabei die Position der Bleche tauschen, und mitrösten.



6. Joghurt verfeinern

Den **Kokosjoghurt** mit dem **restlichen Knoblauch**, **1-2TL Zitronenschale**, der **restlichen Gewürzmischung** und Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Das **Kartoffel-Brokkoli-Gemüse** auf Teller verteilen, mit dem **Zitronensaft** aus den gerösteten **Zitronenspalten** beträufeln und mit der **Salsa** und dem **Kokosjoghurt** servieren.