

Id2379 web

Frischer Ricotta-Dip

mit Ofengemüse und Kartoffeln



20-30min



4 Personen

Unsere Testküche bekommt nicht genug von dem cremigen Ricotta-Dip mit Petersilie und Mandeln. Der italienische Frischkäse passt perfekt zu dem schnellen Ofengemüse und ist ein besonders gesunder Käse, da er nicht aus Milch sondern aus magerer Molke gewonnen wird. Gegessen wird mit Gabel oder Fingern – lecker ist es in jedem Fall!

Was du von uns bekommst

- Mandelblättchen ¹⁵
- unbehandelte Zitrone
- frischer Schnittlauch
- Karotte
- Knoblauchzehe
- Kartoffelnetz
- frische Petersilie
- gelbe Paprika
- frischer Thymian
- Ricotta ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backblech
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Sparschäler
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 735.0kcal, Fett 33.6g, Eiweiß 22.7g, Kohlenhydrate 73.2g



1. Gemüse schneiden

Das Backrohr auf 220°C Umluft vorheizen. Inzwischen **Paprika** entkernen und in ca. 1cm Streifen schneiden. Die **Karotten** schälen, halbieren und in Stifte schneiden. Die **Kartoffeln** mit der Schale vierteln, größere **Kartoffeln** ggfs. achteln. Die **Thymianblättchen** grob von den Stängeln streifen.



4. Kräuter schneiden

Die **Petersilie** mit Stängeln fein hacken. **Schnittlauch** in Röllchen schneiden. Die **Zitrone** in Spalten schneiden.



2. Gemüse rösten

Die **Kartoffeln**, **Paprika** und **Karotten** gemeinsam auf ein Backblech legen, mit **Thymian**, 2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und für ca. 20-25Min. im Rohr rösten, bis die **Kartoffeln** gar und das **Gemüse** goldbraun ist.



5. Dip pürieren

Die **Mandeln** und **Knoblauch** aus dem Rohr nehmen und mit **gehackter Petersilie**, **Schnittlauch**, **Ricotta**, Salz und Pfeffer cremig pürieren. Je nach Geschmack weniger **Knoblauch** verwenden. Mit etwas **Zitronensaft** abschmecken.



3. Mandeln rösten

Inzwischen den **Knoblauch** schälen und mit **Mandeln** in einer kleinen Auflaufform für ca. 5-8Min. im Rohr mitrösten.



6. Servieren

Sobald das **Gemüse** und die **Kartoffeln** gar sind, gemeinsam mit dem **Dip** und **Zitronenspalten** servieren.