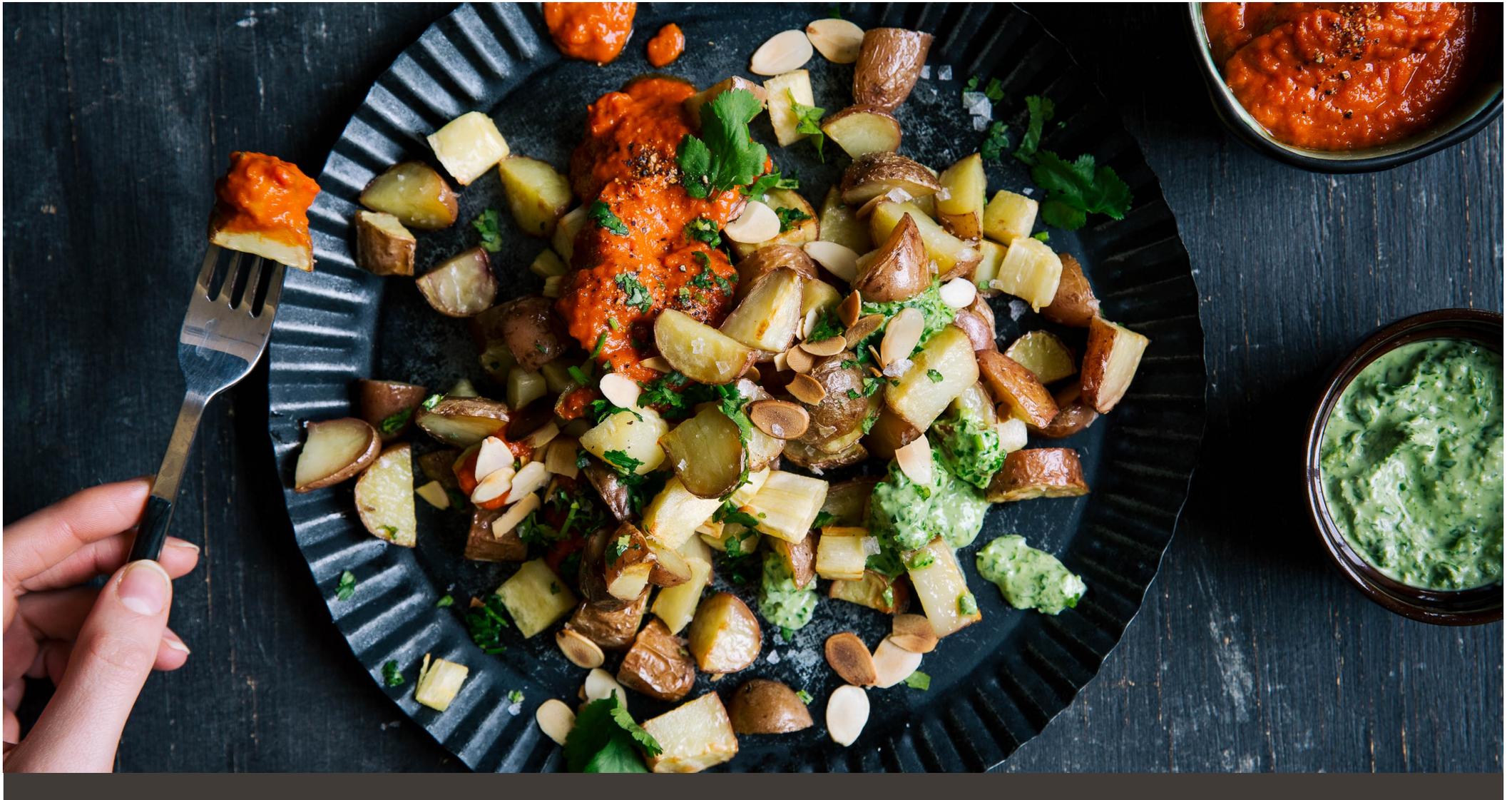


MARLEY SPOON



Geröstetes Wurzelgemüse

mit Paprika-Sauce und Aioli



30-40Min.



3-4 Personen

Bei über 5000 Kartoffelsorten kann die Auswahl nicht immer leicht fallen, denn es gibt die Knollen mit gelber, blauer und roter Schale, länglich, rund oder oval. Sie heißen "Blaue Schwede", "Sieglinde" oder "Laura" aber eins haben alle gemeinsam: Sie schmecken so gut, dass niemand genug von ihnen bekommen kann! Probier es aus mit roten Kartoffeln und Pastinaken, mit selbstgemachter Aioli und Brava-Sauce aus gegrillter Paprika.

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Packung passierte Tomaten
- 1 rote Paprika
- Frische Petersilie & Koriander
- 1 Packung geräucherte Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Packung Mandelblättchen ¹⁵
- 1,5kg rotschalige Kartoffeln
- 1 Packung Pastinake

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer

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

Allergene

Eier (3), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 660.0kcal, Fett 26.7g, Eiweiß 13.7g, Kohlenhydrate 81.3g



1. Gemüse schneiden

Den Ofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 1,5cm große Würfel schneiden. Die **Pastinaken** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Paprika** entkernen und in dünne Streifen schneiden.



2. Gemüse backen

Die **Kartoffeln** und **Pastinaken** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, mit 1-2EL Olivenöl und Salz mischen und für ca. 25-20Min. im Ofen backen. Zu **Hälfte der Zeit** einmal wenden.



3. Mandeln rösten

Inzwischen in einer großen Pfanne die **Mandeln** ohne Öl auf niedriger bis mittlerer Hitze anrösten. **Vorsicht!** Die **Mandeln** können schnell anbrennen. Die **Mandeln** aus der Pfanne nehmen, die Pfanne aufheben.



4. Paprikasauce vorbereiten

Die Pfanne erneut mit 1EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und die **Zwiebeln** und **Paprika** ca. 5-8Min. anbraten, mit Salz, Pfeffer und **geräucherter Paprika** würzen. Die Hitze runterdrehen und die **passierten Tomaten** mit 1-2EL Wasser hinzufügen und für ca. 10Min. leicht köcheln lassen.



5. Aioli mischen

Inzwischen den **Knoblauch** schälen und vierteln, die **Petersilie samt Stängel** grob hacken und beides mit 1EL Essig sowie **Mayonnaise** und Salz mit einem Stabmixer fein pürieren. Ggfs. 2EL Wasser hinzufügen, bis eine **cremige Paste** entstanden ist.



6. Sauce fertigstellen

Zum Schluss die **Paprika-Tomaten** ebenfalls mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz, etwas Zucker und Pfeffer abschmecken. Den **Koriander samt Stängel** fein hacken. Das **Ofengemüse** mit der **Paprika-Sauce**, **Aioli**, **geröstete Mandeln** und **Koriander** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**