

# MARLEY SPOON



## Knusprige Brokkoli-Kartoffeln

mit Hirtenkäse und Zitronencreme



30-40Min.



2 Personen

Heute haben wir ein feines Ofengericht für dich, das mit knackigem Brokkoli, knusprigen Kartoffeln, cremigem Hirtenkäse und frischen Kräutern wunderbar leicht und aromatisch ist. Dazu gibt es einen erfrischenden Joghurt-Zitronen-Dip.

## Was du von uns bekommst

- 1 Brokkoli
- 1 Becher Joghurt <sup>7</sup>
- 1 Packung Rucola
- 1 Packung Hirtenkäse <sup>7</sup>
- 500g rotschalige Kartoffeln
- 1 rote Jalapeño-Chilischote
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g frische Petersilie & Oregano

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Zitronenpresse

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

## Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 615.0kcal, Fett 31.3g, Eiweiß 26.0g, Kohlenhydrate 49.2g



### 1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und ca. 20-25Min. im Ofen backen.



### 4. Gemüse backen

Das **Blech** aus dem Ofen nehmen und den **Brokkoli**, den **Oregano**, die **Chili** und die **Zitronenscheiben** auf dem Blech mit den **Kartoffeln** mischen, dabei ggf. noch 1EL Olivenöl zugeben. Weitere ca. 8-10Min. im Ofen backen, bis der **Brokkoli** kross ist und die **Kartoffeln** gar sind. Die letzten ca. 2-3Min. den **Hirtenkäse** über dem **Gemüse** verteilen und mitbacken.



### 2. Brokkoli schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Brokkoliröschen samt Stielen** in ca. 2-3cm große Stücke schneiden, im kochenden Wasser 2-3Min. blanchieren, dann in ein Sieb abgießen. Die **Oreganoblätter** von den Stängeln streifen. Die **Chili** halbieren, ggf. entkernen und in feine Streifen scheiden. Alles beiseitestellen.



### 5. Sauce mischen

Währenddessen die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Joghurt** nach Geschmack mit **1-2TL Zitronenabrieb**, **1-2TL Zitronensaft** und Pfeffer abschmecken und die **Petersilie** untermischen.



### 3. Zitrone reiben

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **zweite Hälfte** in feine **Scheiben** schneiden. Den **Hirtenkäse** mit einer Gabel oder den Fingern grob zerkrümeln.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Rucolablätter** quer halbieren. 1-2TL Olivenöl mit 1-2TL Essig, Salz und Pfeffer verrühren und mit dem **Rucola** vermengen. Das **Ofengemüse** mit der **Kräuter-Zitronen-Creme** beträufeln und mit dem **Rucola** servieren.