



# Sült burgonya kuskusszal és lila káposztával

🕒 40–50 Perc 🍴🍴🍴

## Elkészítés

- 1 Dörzsöljük be a burgonyát olajjal, és süssük 220 °C-ra előmelegített sütőben kb. 30–50 percig (a burgonyák méretétől függően).
- 2 Amíg a burgonya sül, vágjuk vékony csíkokra a lila káposztát. Forgassuk össze 2 evőkanál ecettel és 2 evőkanál olajjal, és tegyük félre.
- 3 Főzzük meg a kuskuszt a csomagoláson lévő utasítások szerint, és tegyük félre hűlni. A paradicsomos-kaliforniai paprikás mártás elkészítése: Vágjuk nagyobb darabokra a zöldségeket, és pirítsuk meg olívaolajban. Adjuk hozzá a fűszerpaprikát, pirítsuk le, majd 1 evőkanál ecet és 5 evőkanál víz keverékével lazítsunk fel a serpenyőre tapadt pörcöket. Főzzük fedő alatt 1–2 percig, szükség esetén adjunk hozzá még egy kevés vizet, majd turmixoljuk simára.
- 4 Keverjük össze a kuskuszt a paradicsomos-paprikás mártással, és fűszerezzük Veggy Classic fűszerkeverékkel. Vágjuk finomra a friss mentaleveleket, és keverjük ezt is a kuskuszhoz. A zöldfűszeres joghurt elkészítése: Keverjük össze az összes hozzávalót, és tegyük félre.
- 5 A tálaláshoz vágjuk félbe hosszában a burgonyákat, és kissé lazítsuk meg a belsejüket. Töltsük meg a burgonyákat a lila káposztával, a kuskusszal és a negyedekre vágott paradicsommal. Locsoljuk meg a zöldfűszeres joghurttal, és fogyasszuk melegen.

## Összetevők 4 fő részére

🍴 = Kotányi Produkte

4 db Burgonya

2 ek. Olívaolaj

A lila káposztához

150 g Lila káposzta

1 db Vöröshagyma

2 ek. Gránátalmaecet

2 ek. Olívaolaj

A kuskuszhoz

2 db Piros kaliforniai paprika

1 ek. Olívaolaj

1 ek. Gránátalmaecet

125 g Kuskusz

1 Marék rukkola

4 tk. 🍴 Paprika, édes

1 csomag 🍴 archive: Veggy Classic fűszerkeverék

A joghurthoz

120 g Görög joghurt

5 g 🍴 archive: Veggy Classic fűszerkeverék

