



Wurzelgemüse aus dem Ofen mit Tahini-Joghurt-Dressing

🕒 55–65 Min   

Zubereitung

Zutaten 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2 Stk.	Mittelgroße Rote Beete
5 Stk.	Kleine Möhren
1 Stk.	Pastinake
0.5 Stk.	Sellerie
2 EL	Olivenöl
1 TL	♦ Curcuma gemahlen
1 TL	♦ Bio Petersilie geschnitten
0.5 TL	♦ Bio Oregano gerebelt

Für die Sauce:

150 ml	(Soja-)Joghurt
2 EL	Tahini
	Saft einer halben Zitrone
0.5 TL	♦ Knoblauch granuliert
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

- 1 Zunächst den Backofen auf 190 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Roten Beete schälen, waschen und in 3 cm große Stücke schneiden. Dann die Möhren und Pastinaken schälen und der Länge nach durchschneiden. Den Staudensellerie schälen und in 2x2 cm große Würfel schneiden.
- 2 Nun das Gemüse auf ein Backblech geben, mit Olivenöl bestreichen, mit den Gewürzen bestreuen und gut vermischen. Mit Alufolie abdecken und in den Ofen schieben. Das Gemüse 25 Minuten backen, die Folie entfernen und weitere 20 Minuten backen, dabei gelegentlich umrühren.
- 3 Für die Sauce Joghurt, Tahini, Zitronensaft und Gewürze in eine Schüssel geben und gut vermischen. Das gebratene Gemüse auf ein Tablett oder einen tiefen Teller geben und mit der Tahini-Joghurt-Sauce servieren.

