

Wurzelgemüse aus dem Ofen mit Tahini-Joghurt-Dressing

55—65 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Mittelgroße rote Rüben
5 Stk.	Kleine Karotten
1 Stk.	Pastinake
0.5 Stk.	Sellerie
2 EL	Olivenöl
1 TL	Bio Curcuma gemahlen
1 TL	Bio Petersilie geschnitten
0.5 TL	Bio Oregano

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
0.5 TL	Ras el Hanout

Zubereitung

1. Zunächst den Backofen auf 190 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Roten Rüben schälen, waschen und in 3 cm große Stücke schneiden. Dann die Karotten 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.