



## Ofengemüse in Sardellen-Harissa-Sauce

mit Kräuter-Reis und Pinienkernen



30-40min



2 personen

Bereit für ein kleines Aromen-Feuerwerk? Na dann schnell die Schutzbrille aufsetzen und staunen: Den Anfang machen saftige Aubergine und farbenfrohe Paprika aus dem Ofen, denn es ist ja allseits bekannt, dass geröstetes Gemüse einfach besser schmeckt. Aber wenn es dann noch in einer Sauce aus Harissa, Sardellen und Granatapfelmelasse schwimmt und auf luftigem Reis mit Petersilie und Dill serviert wird – dann wird's explosiv!



### Wat je van ons krijgt

- 200g biologische basmatirijst
- 1 grote aubergine
- 1 paprika
- 15g pijnboompitten
- 1 blikje ansjovis in olijfolie <sup>4</sup>
- 200g tomatenpassata
- 1 zakje harissapasta
- 1 zakje granaatappel extract
- 10g verse kruidenmix: dille & platte petersilie

### Wat je thuis nodig hebt

- ½tl honing of suiker
- peper en zout
- 45ml olijfolie

### Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

#### Allergenen

vis (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

#### Voedingswaarde per portie

calorieën 809kcal, vet 33.6g, koolhydraten 110.3g, eiwit 15.6g



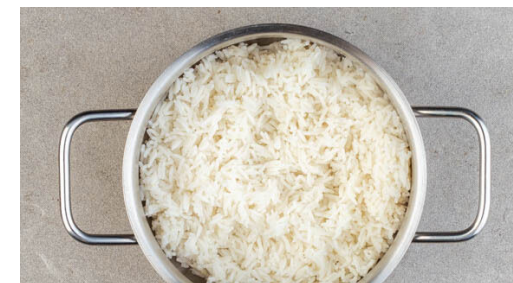
#### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem kleinen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Die **Aubergine** in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



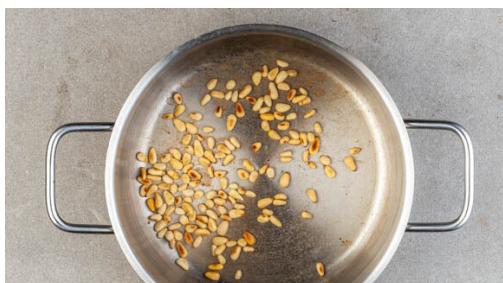
#### 2. Gemüse rösten

Das **Gemüse** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit 2EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Das **Gemüse** 20-24Min. im vorgeheizten Ofen rösten, bis es gar und appetitlich gebräunt ist.



#### 3. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen und bis zum Servieren abgedeckt warm halten.



#### 4. Pinienkerne rösten

Die **Pinienkerne** in einem mittelgroßen Topf ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze in 2-4Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.



#### 5. Sauce köcheln

Im selben Topf die **Sardellen** mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 2-4Min. sanft garen, bis sie sehr weich sind, dabei mit dem Kochlöffel leicht zerdrücken, sodass eine Art Paste entsteht. Die **passierten Tomaten**, die **Harissa**, die **Granatapfelmelasse** und ½TL Honig oder Zucker einrühren und die **Sauce** bei schwacher Hitze so lange köcheln, bis das **Röstgemüse** fertig ist.



#### 6. Kräuter schneiden

Den **Dill** und die **Petersilie** grob hacken. Das **Röstgemüse** vorsichtig mit der **Sauce** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vorm Servieren die **Kräuter** unter den **Reis** rühren. Das **Gemüse** auf dem **Reis** anrichten, mit den **Pinienkernen** garnieren und servieren.