



Rundersaucijsjes met geroosterde groenten

met zoete aardappel en romige dilledip



30-40min



2 personen

Met dit makkelijke zomerse gerecht tover je de zon op tafel, ook als 'ie niet schijnt en als het nog lang geen zomer is! Je bereidt dit gerecht traybake-stijl, wat in principe betekent dat je alles bij elkaar gooit en de oven inschuift. Ondertussen maak je zelf nog even een fijne dipsaus met dille en je kunt aanschuiven!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 courgette
- 1 wortel
- 2 tomaten
- 1 zakje BBQ-saus ^{9,10}
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 3 rundersaucijsjes
- 1 teen knoflook
- 10g verse dille
- 1 beker zure room ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- knoflookpers

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

Allergenen

eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 742kcal, vet 49.1g, koolhydraten 38.0g, eiwit 35.8g



1. Süßkartoffel vorbereiten

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffel samt Schale** längs halbieren und in ca. 1cm dicke Spalten schneiden.



2. Gemüse schneiden

Die **Zucchini** längs vierteln, dann in 4-5cm lange Stücke schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, ebenfalls längs vierteln und in 4-5cm lange Stücke schneiden. Die **Tomaten** halbieren. Die **Süßkartoffeln**, die **Karotten** und die **Zucchini** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit der **BBQ-Sauce**, 1 EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



3. Gemüse und Wurst rösten

Die **Tomaten mit der Schnittseite nach oben** zwischen das **Süßkartoffelgemüse** setzen, mit 1TL Olivenöl beträufeln und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Würste** darauflegen und alles auf der mittleren Schiene 22-25Min. im Ofen rösten, bis die **Würste** und das **Gemüse** gar sind.



4. Dill schneiden

Den **Knoblauch** schälen, mit aufs Blech geben und 7-10Min. mitrösten. Einige **Dillspitzen** abzupfen und für die Garnitur beiseitelegen. Den **restlichen Dill** sehr fein schneiden.



5. Dip anrühren

Den **gerösteten Knoblauch (Vorsicht, heiß!)** durch eine **Knoblauchpresse** drücken und mit der **sauren Sahne**, dem **geschnittenen Dill**, 1 EL Mayonaise sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren, ggf. mit mehr Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Das **Süßkartoffelgemüse** auf Teller oder Schalen verteilen. Die **Würste** schräg halbieren und auf jedem Teller **3 Würstchenhälften** anrichten. Mit den **Dillspitzen** garnieren und mit dem **Dip** servieren.