

# DINNERLY



## Special: Vegane Tandoori-Bällchen mit Minzdip und Röstgemüse aus dem Ofen



ca. 40min



2 personen

Diese leckeren Tandoori-Hackbällchen aus dem Ofen sind eine echte pflanzliche Offenbarung und so herzhaft, dass uns schon bei der Zubereitung das Wasser im Mund zusammenläuft. Mit einer leckeren Gewürzmischung und etwas Minze verfeinert bringen sie ein tolles Aroma auf den Tisch, das perfekt zu dem warmen Ofengemüse bestehend aus Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Tomaten passt. Dazu gibt's einen feinen Minzdip. Köstlich!

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 21 zakje tandoori masala
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 21 wortel
- 21 rode ui
- 200g vegan gehakt <sup>6</sup>
- 1 zakje gedroogde munt
- 21 tomaat

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 teen knoflook
- 2el plantaardige boter
- 2el vegan mayonaise
- peper en zout
- 15ml olijfolie
- 5ml azijn

## KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- kleine kookpan

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

## ALLERGENEN

soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 729kcal, vet 38.0g, koolhydraten 67.2g, eiwit 21.9g



### 1. Gewürzbutter anrühren

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. 2EL pflanzliche Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Währenddessen 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die ½ des Knoblauchs und die ½ der **Gewürzmischung** zur Butter geben und ca. 30Sek. erwärmen, dann vom Herd nehmen und mit 1 kräftigen Prise Salz würzen.



### 4. Zweites Blech vorbereiten

Die **Hackbällchen** auf eine Seite eines zweiten mit Backpapier ausgelegten Blechs geben und mit der **restlichen Gewürzbutter** beträufeln. Die **restlichen Zwiebeln** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, die **Tomaten** in je 6 Spalten schneiden. Beides auf die andere Seite des Backblechs geben, mit 1EL Olivenöl beträufeln und mit 1 Prise Salz würzen. (Siehe auch Schritt 6).



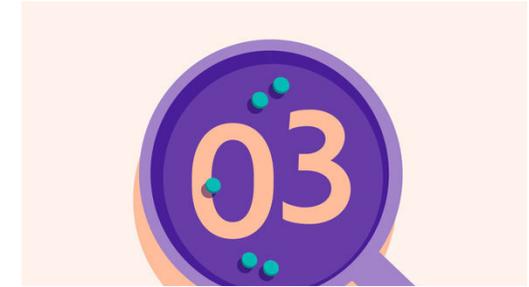
### 2. Gemüse backen

Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und in Stücke schneiden, die ungefähr so groß sind wie die Kartoffelspalten. Beides auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit **2/3 der Gewürzbutter** vermengen und im Ofen ca. 15Min. backen. Das **Gemüse** ist dann noch nicht ganz gar.



### 5. Backen & servieren

Nach 15Min. Backzeit (aus Schritt 2) das zweite Blech in den Ofen geben und alles weitere ca. 10Min. garen. 2EL Mayonaise mit **1 kräftigen Prise Minze**, 1TL Wasser und 1TL (Weißwein-)Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Ofengemüse** mit dem **Minzdip** beträufeln und mit den **Tandoori-Bällchen** servieren.



### 3. Hackbällchen formen

Die **Zwiebeln** schälen und halbieren. ½ **Zwiebel** grob würfeln und mit dem restlichen Knoblauch, dem **Hackfleisch**, der **restlichen Gewürzmischung**, je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer sowie **1 Prise Minze** verkneten. Die **Hackmischung** mit feuchten Händen zu **6 Bällchen** (ca. 4cm Durchmesser) rollen.



### 6. Platzprobleme?

Wenn du im Ofen nicht genug Platz hast, um das ganze Gemüse unterzubringen, dann kannst du das Rezept unkompliziert variieren: Gib die Tomaten nicht mit den Ofen, sondern vermische sie vor dem Servieren mit dem restlichen Ofengemüse. Das Gericht schmeckt so ein wenig frischer, aber nicht weniger köstlich!