



## Orientalische Röstkartoffeln

mit Tahinidressing und Pinienkernen



20-30min



2 personen

Süßkartoffeln, Kartoffeln und Karotten backen im Ofen, während du das cremige Tahinidressing zubereitest. Es verfeinert den Spinatsalat als auch das geröstete Gemüse und schmeckt besonders fein. Granatapfelmelasse, frischer Zitronenabrieb und geröstete Pinienkerne setzen köstliche Akzente.

## Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 wortels
- 1 teen knoflook
- 1 zakje kruidenmix: komijn & koriander
- 2 rode uien
- 25g tahin <sup>1</sup>
- 1 onbehandelde citroen
- 15g pijnboompitten
- 50g babyspinazie
- 1 zakje granaatappelextract

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 30ml olijfolie

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- citruspers

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

## Allergenen

sesamzaad (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 749kcal, vet 29.9g, koolhydraten 97.7g, eiwit 15.2g



**1. Gemüse vorbereiten**

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** und die **Kartoffeln** samt Schale in 2-3cm breite Spalten schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und in 3-4cm lange Scheiben schneiden. Das **Gemüse** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.



**4. Zwiebeln mitbacken**

Die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl vermengen, zu den **Kartoffeln** auf das Backblech geben und 8-10Min. mitbacken, bis sie an den Enden goldbraun sind.



**2. Gemüse rösten**

Die **ungeschälte Knoblauchzehe** ebenfalls auf das Backblech geben. Das **Gemüse** mit der **Gewürzmischung**, 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen 15-20Min. rösten, bis die **Kartoffeln** an den Rändern knusprig braun sind. Den **Knoblauch** nach ca. 5Min. vom Blech nehmen und abkühlen lassen.



**5. Dressing zubereiten**

Den gebackenen **Knoblauch** schälen und mit dem **Tahini**, 3-4EL Wasser und 1 Prise Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem leicht dickflüssigen **Dressing** pürieren, dabei ggf. löffelweise Wasser zugeben. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Das **Dressing** mit **Zitronensaft** und Salz abschmecken.



**3. Zwiebeln vorbereiten**

Inzwischen die **Zwiebeln** schälen, vierteln und die einzelnen Schichten trennen.



**6. Pinienkerne rösten**

In den letzten 2-3Min. der Backzeit die **Pinienkerne** zum Anrösten auf das Backblech geben. Den **Spinat** mit der **½ des Dressings** vermengen. Das **Ofengemüse** mit dem **Spinat** auf Teller verteilen und mit dem **restlichen Dressing** sowie der **Granatapfelmelasse** nach Geschmack beträufeln. Mit der **Zitronenschale** garnieren und servieren.