WUNDERDRESSING HIMBEERE

Ofengemüse mit Möhren, Bete und Halloumi

Gemüse · Vegetarisch

FÜR 2 Portionen ZEIT 50 Minuten



Zutaten

- 2 Rote Bete (ca. 300 g)
- 4 Möhren (ca. 300 g)
- 1 Süßkartoffel (ca. 400 g)
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Kürbiskerne (ca. 20 g)
- 1 Halloumi (ca. 225 g)
- 3 EL Wunderdressing Himbeere

Besonders lecker: Das Dressing hebt süßlich geröstetes Gemüse besonders schön hervor.

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rote Bete schälen (am besten mit Handschuhen) und in ca. 1,5 cm dicke Spalten schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Blech mit 1 EL Olivenöl und etwas Salz mischen und 10 Minuten vorrösten.
2. Möhren schälen und schräg in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden, Süßkartoffel schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit 1½ EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen, zur Bete aufs Blech geben und alles je nach Stückgröße weitere 25–30 Minuten rösten, bis das Gemüse weich und leicht gebräunt ist; nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Mit einem Messer eine Garprobe machen – vor allem die Bete muss sich leicht einstechen lassen.
3. Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten rösten, bis sie zu knacken beginnen, und herausnehmen. Halloumi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und trocken tupfen.
4. Kurz bevor das Gemüse fertig ist, das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und den Halloumi bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite 2–3 Minuten goldbraun braten.
5. Ofengemüse auf einer Platte anrichten und den Halloumi darauflegen. Wunderdressing kräftig schütteln, über Gemüse und Halloumi träufeln und mit den Kürbiskernen bestreuen. Sofort servieren, solange der Halloumi warm ist.

DAZU PASST

Wunderdressing HIMBEERE mit Basilikumöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de