

Herbstliches Ofengemüse vom Blech mit CAMBOZOLA-Dip



Zutaten für 2 Personen

Für das Ofengemüse:

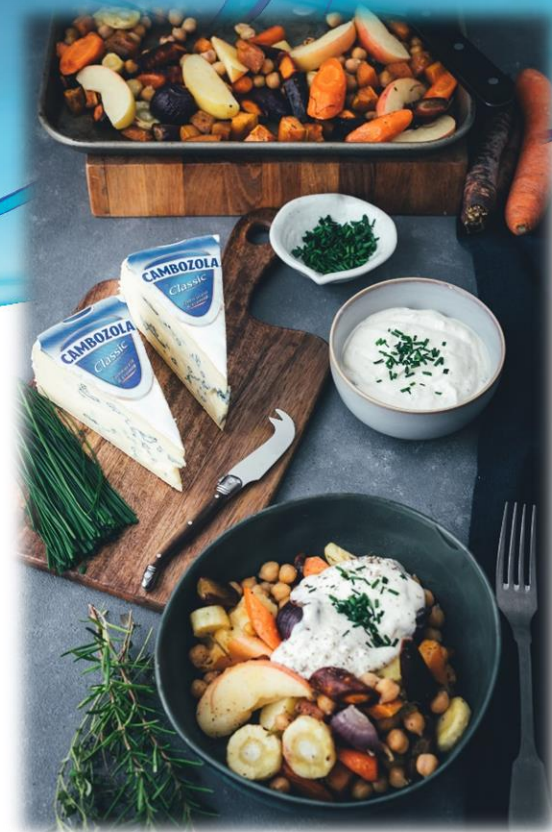
4 bunte Möhren (ca. 250 g)
2 kleine Pastinaken (ca. 150g)
2 kleine rote Zwiebeln
1 große oder 2 kleine Süßkartoffeln (ca. 300 g)
je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
1 mittelgroßer säuerlicher Apfel
1 Dose Kichererbsen (265 g Abtropfgewicht)
extra natives Olivenöl
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für den CAMBOZOLA-Dip:

80 g CAMBOZOLA, in Stücken
150 g Schmand oder Saure Sahne
75 g Mayonnaise
1 TL Zitronensaft
1 EL frischer Schnittlauch, in Röllchen

Zubereitung:

1. Zuerst den CAMBOZOLA-Dip zubereiten: Dafür den CAMBOZOLA mit einer Gabel in einer Schüssel fein zerdrücken oder direkt mit der Mayo fein pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Ich mag es, wenn es ein bisschen stückiger ist und zerkleinere es deswegen nur mit einer Gabel. Den Schmand jetzt nur noch vorsichtig unterrühren, damit die Mischung nicht zu flüssig wird. Zitronensaft und Schnittlauchröllchen unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zur Verwendung abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.



Herbstliches Ofengemüse vom Blech mit CAMBOZOLA-Dip



Zubereitung:

3. Möhren, Pastinaken und Süßkartoffel schälen und in Würfel oder Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Das ganze Gemüse in eine Schüssel geben und mit etwa 3 EL Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian- und Rosmarinzweig untermischen. Alles in einer Lage auf ein kleines Backblech geben, ggf. noch etwas mehr Öl darüber träufeln. Im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten rösten, bis das Gemüse gerade gar ist.
4. Währenddessen den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Kichererbsen abgießen und unter fließendem Wasser abspülen. Gemüse auf dem Blech nach den 25 Minuten Backzeit einmal vorsichtig durchmischen, dann die Apfelspalten und Kichererbsen dazu geben und darauf verteilen. Noch mal für 12-15 Minuten in den Ofen geben.
5. Die Kräuterstiele entfernen und das Ofengemüse mit dem CAMBOZOLA-Dip servieren.

TIPP: Man kann auch problemlos die doppelte Menge zubereiten. Dann einfach ein größeres Blech verwenden.

