Orientalisches Ofengemüse mit Aprikosen, Mandeln und Tahini-Dressing

Entdecke jetzt die schnelle und dennoch faszinierende Geschmackswelt des Orients mit unserem verlockenden Rezept. In kürzester Zeit zauberst du geröstetes Gemüse mit süßen Aprikosen und knusprigen Mandeln auf deinen Teller und krönst das Ganze mit einem cremigen Tahini-Dressing. Schnapp dir die Zutaten und los geht's – ein blitzschnelles Abendessen erwartet dich!

ZUTATEN für 4 Personen

OFENGEMÜSE:

- **1 Blumenkohl**
- **1,5 große Süßkartoffeln**
- **1 Dose Kichererbsen**
- **4 TL Bio Ras el Hanout N°702**
- **Olivenöl**
- **Saft von 1/2 Zitrone**
- **2 Handvoll Mandeln**
- **10 Trockenaprikosen**
- **Salz & Pfeffer**

DRESSING:

- **4 EL Tahini**
- **1 Knoblauchzehe**
- **1 TL Honig**
- **Saft von 1/2 Zitrone**
- **abgeriebene Schale von 1 Zitrone**
- **2 EL Olivenöl**
- **Wasser**
- **Salz & Pfeffer**
- **einige Stiele frische Minze**

ANLEITUNG

1. Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

2. Blumenkohl in kleine Röschen teilen, Süßkartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kichererbsen abgießen und abwaschen. Das Gemüse in einer großen Schüssel mit Ras el Hanout, Zitronensaft und so viel Olivenöl, dass alles gut damit benetzt ist, vermischen und auf einem Backblech verteilen. Etwa 30 Minuten backen, bis das Gemüse noch leicht bissfest ist.

3. Währenddessen Mandeln grob hacken, getrocknete Aprikosen klein schneiden.

4. Für das Dressing Tahina mit fein gehacktem Knoblauch, Honig, Zitronensaft und -schale und Olivenöl verrühren. Soviel Wasser dazu geben, dass ein cremiges Dressing entsteht.

5. Das Gemüse aus dem Ofen samt Öl mit Aprikosen und Mandeln in eine große Schüssel geben und alles gut mit dem Dressing vermischen. Lauwarm mit gehackter Minze bestreut servieren.

Vorbereitungszeit: 20 Min.
Kochzeit: 30 Min.

rimoco.de