

Backofenkartoffeln mit Gemüse und Käse-Dip

474

Typ: Gemüse

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Der Trick ist der Zucker im Aceto Balsamico, der im Backofen ein wenig karamellisiert. Ich habe noch ein TL Zucker darüber gestreut. Ich würde beim nächsten Mal etwas weniger Olivenöl nehmen.

Zutaten: 6 PORTIONEN

Backofenkartoffeln:

2 Rosmarinzweige

1 Bund Thymian

9 EL Olivenöl

1,20 Kilogramm Kartoffeln (fest kochend)

Salz

1 Aubergine

4 Knoblauchzehen

4 Schalotten

600 Gramm rote Paprikaschoten

350 Gramm Zucchini

4 EL Balsamessig

250 ml Gemüsebrühe

frisch gemahlener Pfeffer

250 Gramm Cocktail-Tomaten

Käse-Dip:

100 Gramm Feta-Käse

150 Gramm saure Sahne

150 Gramm Vollmilchjoghurt

0,50 Limette

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Rezept: Rosmarin und Thymian abspülen und trocken tupfen. Rosmarin grob hacken und mit Olivenöl verrühren. Kartoffeln gründlich unter kaltem Wasser abbürsten, längs halbieren oder vierteln (je nach Größe). Ein Backblech mit 2 EL Rosmarinöl bestreichen und die Kartoffeln darauf verteilen. 3 EL Rosmarinöl und Salz über die einzelnen Kartoffelhälften geben. Kartoffeln im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 etwa 30 Minuten backen. Zwischendurch einmal wenden.

In der Zwischenzeit die Aubergine abspülen, trocken tupfen und in grobe Stücke schneiden. Mit Salz bestreuen. Knoblauch und Schalotten abziehen und halbieren. Paprikaschoten putzen, entkernen und abspülen. Schoten vierteln und in Stücke schneiden. Zucchini abspülen, halbieren und in Scheiben schneiden.

Auberginen trocken tupfen und in 2 EL heißem Rosmarinöl anbraten.

Knoblauch, Schalotten, Paprika, Zucchini, Auberginen und die Hälfte des Thymians zu den Kartoffeln auf das Backblech geben. Restliches Öl, Balsamessig und Brühe darüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wieder in den Backofen geben und etwa 25 Minuten weiter garen.

Cocktail-Tomaten abspülen, über das Ofen-Gemüse verteilen und noch etwa 10 Minuten weiter garen.

Für den Käse-Dip: Restlichen Thymian fein hacken. Feta-Käse mit dem Stabmixer pürieren. Saure Sahne, Joghurt und gehackten Thymian unterrühren. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Dip zum Kartoffel-Gemüse servieren.