

Ofengemüse mit Tahini-Zitronen-Sauce



► Beschreibung

Alltag, aber mit Twist. Röstaromen aus dem Ofen, dazu cremige, leicht bittere Tahini-Sauce.

► Zutaten

- 1 kg gemischtes Gemüse (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Fenchel)
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

- 4 EL Tahini
- Saft 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 4–6 EL Wasser
- Salz

► Zubereitung

1. Gemüse grob schneiden, mit Öl, Salz und Pfeffer mischen.
2. Bei 220 Grad 35–40 Minuten rösten.
3. Alle Zutaten für die Sauce cremig rühren.
4. Ofengemüse mit Sauce beträufeln und servieren.

► Zusatzinfos

- Schmeckt auch lauwarm oder kalt
- Sehr gut mit Fladenbrot
- Sauce hält sich mehrere Tage

Erstellt mit der ZUTATO-App

