

Ofengemüse mit Aprikosen-Creme

Bio Kochbox KW 29



Ofengemüse mit Aprikosen-Creme



Für 2 Portionen:

- 0,5 kg Frühkartoffeln
- 400 g Zucchini

Für den Dip:

- 175 g Aprikosen
- 200 g Schmand
- 125 ml Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- 1,5 TL Zitronenabrieb
- Aprikosenkonfitüre

Für 4 Portionen:

- 1 kg Frühkartoffeln
- 800 g Zucchini

Für den Dip:

- 350 g Aprikosen
- 400 g Schmand
- 250 ml Sahne
- 2 EL Zitronensaft
- 3 TL Zitronenabrieb
- Aprikosenkonfitüre

Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer
- 6 EL Olivenöl
- Cayennepfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen, bürsten, evtl. halbieren oder vierteln. Zucchini waschen, putzen und schräg in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln und Zucchini in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad ca. 30-45 Min. knusprig backen. Für den Dip Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen.

Aprikosen, Schmand und Sahne (oder Milch) mit dem Schneidstab oder im Blitzhacker pürieren. Mit Zitronensaft und -schale, Salz, Cayennepfeffer und Aprikosenkonfitüre pikant abschmecken. Das Gemüse mit dem Dip servieren.