

Herbst-Gemüse aus dem Ofen mit Linsen-Soße

Für 4 Personen:

Für das Gemüse: :

500 g Hokkaidokürbis	500 g Kartoffeln, festk.	300 g Petersilienwurzel
2 gelbe Bete-Knollen	2 rote Zwiebeln	1 Stange Lauch
1 Zitrone	Salz	2 EL Olivenöl
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen		

Für die Linsensauce:

300 g rote Linsen	1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
700 ml Gemüsebrühe	Salz	

Für das Gemüse den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kürbis waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen, Kürbis in ca. 5 mm dünne Spalten schneiden.

Kartoffeln waschen, schälen, der Länge nach achteln.

Petersilienwurzeln und gelbe Bete waschen, schälen. Petersilienwurzeln der Länge nach vierteln, gelbe Bete in ca. 5 mm dicke Spalten schneiden.

Rote Zwiebel schälen ebenfalls in 5 mm dicke Spalten schneiden.

Lauch putzen, waschen, der Länge nach vierteln und dann in ca. 8 cm lange Stücke schneiden.

Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen.

Das Gemüse auf ein Backblech oder in einen Bräter geben. Leicht salzen, das Olivenöl darüber gießen und vermengen. Kreuzkümmel und etwas Zitronenschale hinzufügen, alles gut vermengen.

Gemüse im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 25-30 Minuten garen. Zwischendurch öfter wenden, damit das Gemüse gleichmäßig bräunt.

Für die Linsensauce die Linsen auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen.

Knoblauch schälen und grob schneiden.

1/3 vom Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch darin anschwitzen. Die roten Linsen dazugeben, die Gemüsebrühe angießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann etwa 2 EL Linsen für die Dekoration herausnehmen und beiseitestellen. Die restlichen Linsen noch weitere 5 Minuten kochen.

Zu den Linsen im Topf das restliche Olivenöl geben und mit dem Stabmixer pürieren. Zum Schluss die Sauce mit dem Salz abschmecken.

Die beiseite gestellten Linsen in eine Pfanne geben und kurz rösten.

Zum Servieren das Ofengemüse auf Teller verteilen, die gerösteten Linsen darüber streuen. Die Sauce angießen und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 30. November 2022