

Sommer-Röstgemüse mit Knoblauchsauce

Zutaten

Für 4 Personen

1 Aubergine, in 3 cm grosse Stücke geschnitten
400 g kleine Tomaten oder Cherry-Tomaten
400 g Zucchini, in 3 cm grosse Stücke geschnitten
2 EL Bratcrème
Salz, Pfeffer, Koriander
Holzspiesse

Sauce:

200 g Crème fraîche
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 EL Mandeln, geschält, gemahlen
1 EL Zitronensaft
1 EL Dill, gehackt
1 EL Pfefferminze, gehackt
Salz, Pfeffer, Tabasco



Zubereitung

1. Auberginen, Tomaten und Zucchini mit der Bratcrème und den Gewürzen mischen. Gemüse auf Holzspiesse stecken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
2. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30 Minuten rösten, die Spiesse nach 15 Minuten wenden.
3. Für die Sauce alle Zutaten mischen und würzen.
4. Die Spiesse auf Tellern anrichten, die Sauce in Portionenschälchen dazu servieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 281 kcal, 6g Eiweiss, 25g Fett, 9g Kohlenhydrate.