claro
FAIR TRADE

Rezept

Ofenkartoffeln

Ofenkartoffeln

mit veganer Zitronenmayonnaise

4-5 Portionen

45 Minuten

ZUTATEN

Für die Ofenkartoffeln

600 g	Kartoffeln
400 g	Süsskartoffeln
3 EL	hitzebeständiges Bratöl
	Salz
	Zitronenpfeffer

Für die vegane Mayonnaise

30 g	Wasser, kalt!
1 EL	Mandelmus, weiss
10 g	Senf
1 TL	Apfelessig
½	Bio-Zitrone – davon 1 EL Zitronensaft und 1/3 TL Abrieb
½ TL	Kala Namak (Schwefelsalz)
40 g	Extra Vergine di oliva al limone
30 g	Olivenöl

Topping

1/2 Bund	Petersilie

* Produkte aus dem claro Sortiment

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 200 Grad Celsius Umluft vorheizen.
2. Kartoffeln mit einer Gemüsebürste schrubben, Süßkartoffeln schälen, beide in Spalten schneiden und in einer grossen Schüssel die Spalten mit 3 EL Rapsöl, Salz und Zitronenpfeffer vermengen.
3. In vorgeheizten Ofen während 30-40 Min. backen, je nach Grösse der Spalten.
4. Für die Mayonnaise in einem hohen Gefäss kaltes Wasser, Mandelmus, Senf, Apfelessig, Zitronensaft und Kala Namak vermengen. Mit einem Stabmixer kurz pürieren.
5. Das Öl abwiegen und langsam während der Stabmixer püriert dazu träufeln, damit die Emulsion entsteht.
6. Die Mayonnaise bis zum servieren kühlstellen. Mit den warmen Ofenkartoffeln und ggf. mit einem gemischten Salat servieren.

TIPPS/ANMERKUNGEN

- Taste Tipp: Für eine portion Protein gib in den letzten 10 Min. Backzeit ein paar marinierte Tofu oder Tempehwürfel zu den Ofenkartoffeln auf das Blech.

© claro fair trade AG & Rahel von dontwasteyourtaste.com
www.claro.ch