Ofengemüse mit Brombeer-Chili-Creme

Für 2 Portionen + 30 Min. Backzeit
30 Min.

- 300 g Kartoffeln
- 450 g Gemüse (z. B. Möhren, Fenchel, Paprika, Stangensellerie, Grünkohl, Tomaten)
- Rapsöl
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 25 g Pistazien
- etwas Walnussöl

Für die Creme

- 50 g Brombeeren (frisch oder TK)
- ½ rote Chilischote
- 125 g Sojacreme
- etwas flüssiger Honig
- einige Tropfen frisch gepresster Zitronensaft
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

- Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen.

- Kartoffeln schälen (Frühkartoffeln nur waschen) und in Würfel schneiden. Gemüse nach Bedarf schälen und klein schneiden.

- Kartoffeln und Gemüse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Mit Rapsöl beträufeln, vermischen, salzen und pfeffern. Pistazien hacken und darüberstreuen. Im vorgeheizten Ofen 30–35 Min. backen.

- Für die Creme Brombeeren mit der Gabel zerdrücken (TK-Brombeeren vorher auftauen). Chilischote halbieren, Samen entfernen und Schote fein hacken. Brombeeren und Chili mit allen anderen Zutaten mischen und abschmecken.

- Gemüse mit etwas Walnussöl beträufeln. Brombeer-Chili-Creme dazu servieren.

Das passt dazu gedünsteter Fisch.