



## Ofengemüse mit Walnussdip

Türkei und Retz - eine ungewöhnliche, aber schmackhafte Kombination und ein ideales Essen für laue Herbstabende. Gemüse mit Röstaromen und Tarator, dem türkischen Walnussdip, dazu ein Glas gekühlter Blauer Portugieser. Die Vorlage für dieses Rezept stammt aus dem sehr empfehlenswerten Buch „Immer schon vegan“ von Katharina Seiser.

*Zutaten für 4 Portionen:*

Für das Ofengemüse:

Karotten, gelbe Rüben, Brokkoli, Paprika, Karfiol, Kürbis, Süßkartoffel etc.,  
für 4 Personen

6 EL Olivenöl

2 knappe TL Salz

1/2 TL Kümmel, gemahlen

Für Tarator (türkischer Walnussdip):

1 Scheibe Weißbrot (z.B. Erdäpfeltoast von BROTOcnik, erhältlich am Retzer  
Genussmarkt), ohne Rinde, ca. 30 g

50 g Walnüsse

1 kleine Knoblauchzehe

3-4 EL Walnussöl (z.B. vom Schlattbauerngut, erhältlich am Retzer  
Genussmarkt)

Salz

1 EL Weißweinessig

3-4 EL heißes Wasser

### *Zubereitung:*

Das Gemüse waschen, ggf. schälen, und in mundgerechte Happen teilen. Salz mit Kümmel und Öl mischen. Eine passende Auflaufform mit Backpapier auslegen. Das Gemüse mit dem Gewürzöl gründlich mischen. Ins Rohr schieben, auf 200 Grad Ober-/Unterhitze aufdrehen und 40 bis 50 Minuten rösten, bis das Gemüse weich ist. Eventuell kurz unter dem Grill (nach)bräunen.

Für den Walnussdip Weißbrot kurz in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in den Zerkleinerer bröseln. Knoblauch schälen, halbieren, Keim entfernen und mit den Walnüssen, Salz und Essig ebenfalls in den Zerkleinerer geben und kurz mixen. Öl eingießen und erneut mixen. Die Sauce sollte cremig, aber nicht ganz glatt, sein. Löffelweise mit heißem Wasser die gewünschte Konsistenz einstellen. Mit Salz und Essig abschmecken.