



LaSelva®
AZIENDA BIOPRODOTTA DAL 1980

Ofengemüse mit Dips

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

500 g Ofengemüse der Saison (z. B. Süßkartoffeln, Kürbis, Fenchel, Karotten, Zwiebeln)

Curry-Dip: 80 g Haselnüsse (ganz)

1 Glas Pesto Curry & Blüten | Pesto con petali e curry*

1 EL Apfel-Balsamcreme | Crema all'aceto di mele*

1 EL Natives Olivenöl extra - FRUCHTIG |
Olio extravergine di oliva - FRUTTATO*

1 TL Currypulver & **1 TL** Kreuzkümmel

Pikanter Dip: 150 ml Ketchup „speciato“*

1 TL Chili Würzcreme | Arrabbiata di peperoncini*

Grüner Dip: 1 Glas grünes LaSelva Pesto*

Handvoll Gehackte Pinienkerne
Salz & Pfeffer aus der Mühle

*aus dem **LaSelva**-Sortiment

VERDURE AL FORNO CON SALSE

VEGAN

ZUBEREITUNG

- ▮ Gemüse waschen und putzen, gut abtrocknen und in Spalten schneiden.
- ▮ Das Gemüse in eine Auflaufform geben und mit Olivenöl beträufeln, Salz und Pfeffer würzen.
- ▮ Alles im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 20-30 Minuten rösten.
- ▮ **Curry-Dip:** Nüsse hacken und in einer Pfanne rösten. Curry-Pesto mit Apfel-Balsamcreme, Olivenöl und Nüssen mischen. Nach Belieben mit Currypulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.
- ▮ **Pikanter Dip:** Chiliwürzcreme mit Ketchup mischen.
- ▮ **Grüner Dip:** Nach Belieben mit gerösteten und gehackten Pinienkernen verfeinern.

TIPP: Dazu empfehlen wir ein Glas MORELLINO di Scansano DOCG*.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!