

Die goldene Jahreszeit in der Küche ist angebrochen!

## Ofengemüse-Döner

🌱 vegan ⌚ Zubereitung: 30 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

### Zubereitung

- Brokkoli putzen, in Röschen zerteilen, waschen und abtropfen lassen.
- Kürbis waschen, trockenreiben, entkernen und in dünne Spalten schneiden.
- Möhren und Kartoffeln schälen und in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.
- Zucchini waschen, trockenreiben, Strunk entfernen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
- Paprika waschen, entkernen, Strunk entfernen und in Spalten schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
- Tomaten waschen und trockenreiben und den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
- Zucchini waschen, trockenreiben, Strunk entfernen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
- Gemüse in eine ofenfeste Form geben. 5 EL Olivenöl mit 1 TL Meer-salz, Koriander und Cayennepfeffer vermischen und über das Ge-müse geben. Gut vermengen und auf mittlerer Schiene im Backo-fen etwa 30 Min. bissfest garen. Dabei zwischendurch wenden.
- Währenddessen Petersilie waschen, trocken schütteln, dicke Stiele abschneiden und in einen ho-hen Mixbecher geben. Knoblauch schälen und mit 1 Prise Salz zur Petersilie geben. 4 EL Olivenöl und 2-3 EL Zitronensaft dazugeben und mit einem Pürierstab zu einer feinen Sauce mixen.
- Joghurt, Tahini, 2 TL Zitronensaft und 1 Prise Salz in einer kleinen Schüssel miteinander vermengen.
- Die Fladenbrote, zum Ende der Garzeit des Ofengemüses, für 5 Min. auf einem Rost im Ofen toasten.
- Ofengemüse und Brote aus dem Ofen nehmen und kurz ab- kühlen lassen. Fladenbrote aufschneiden und den Boden mit Joghurt-Creme bestreichen. Ofengemüse darauf geben und zusammen mit der Petersilien-Sauce genießen.

### Zutaten für 4 Döner

- 1 kleiner Brokkoli
- 200 g Hokkaido-Kürbis
- 3 kleine Möhren
- 4 kleine Kartoffeln
- 1 kleine Zucchini
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 8 Kirschtomaten
- 125 Kichererbsen (vorgekocht)
- Olivenöl
- Meersalz
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 80 g Sojajoghurt
- 4 EL Tahini-Paste
- 4 kleine Fladenbrote