

Dinki-Gulasch mit Wedges und Gemüse aus dem Ofen

Rezeptflyer März



biopartner

In Zusammenarbeit mit Soyana
Weitere Rezepte finden Sie unter www.soyana.ch

Dinki-Gulasch mit Wedges und Gemüse aus dem Ofen



4 Personen



35 min



einfach

Zutaten

4 mittelgrosse Kartoffeln

1 Zucchini

1 Karotte

1.5 cm Ingwerstück

4 EL Olivenöl

1 Zweig frischen Thymian

Meersalz,
Herbes de Provence

½ TL Paprikapulver süss

1 Msp. Kurkuma-Gewürz

1 Zwiebel

200 g Soyana Dinki Gulasch

100 g Soyananda Sauerrahm

Zubereitung

- Ofen auf 200 °C vorwärmen.
- Die Kartoffeln waschen, in Wedges schneiden und mit Olivenöl, Paprikapulver, Herbes de Provence und Meersalz würzen. Karotten in lange Stäbchen und Zucchini in 3 cm lange Viertel schneiden. Mit Olivenöl, Kurkuma, Herbes de Provence, Meersalz und Ingwer (1.5 cm lang, geraspelt) würzen. Wedges und Gemüse bei 200 °C 15 Minuten backen.
- In der Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln in Halbringe schneiden und ganz kurz anbraten, Dinki-Gulasch beifügen und 5 Minuten mitbraten. Am Schluss Soyananda Sauerrahm zum Verfeinern darunter rühren und anrichten. Wedges und Gemüse aus dem Ofen sofort anrichten, mit frischem Thymian dekorieren.