

## FARBEN VON JAIPUR



## ZUTATEN

### Für 4 Personen:

- 600 g Rosenkohl
- 1 Süßkartoffel (ca. 300 g)
- 200 g Schalotten
- 2 Orangen oder 4 Mandarinen
- 3 EL Rapsöl
- Salz
- 2 EL Herbaria  
"Farben von Jaipur"
- 50 g Kürbiskerne
- 250 g Joghurt (10%)
- 1 EL Kürbiskernöl
- 4 EL Granatapfelkerne

## Rosenkohl aus dem Ofen

Rosenkohl putzen, dabei welke Blätter entfernen, trockene Enden abschneiden und den Strunk kreuzweise tief einritzen – größere Röschen halbieren. Süßkartoffel sauber waschen, mit Schale quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben in 1 cm breite Streifen schneiden. Schalotten schälen, größere Exemplare längs halbieren oder vierteln, so dass der Wurzelansatz die Stücke noch zusammenhält. Die Schale von etwa einer halben Orange hauchdünn abschälen und quer in feine Streifen schneiden, oder einfach abreiben. Dann die Orange mit einem scharfen Messer schälen, das Fruchtfleisch um die flaumige Mitte herum in Scheiben abschneiden, die Scheiben in Streifen schneiden.

Den Ofen auf 240 Grad vorheizen (Umluft 220 Grad). Das Gemüse auf einem Backblech mit Rapsöl mischen, salzen und etwa 30 Minuten lang auf der mittleren Schiene im Ofen goldbraun rösten, nach 10 Minuten einmal umrühren und nach 20 Minuten mit Farben von Jaipur würzen, die Kürbiskerne zugeben, die Temperatur auf 220 Grad reduzieren (Umluft 200 Grad) und noch 10 Minuten fertig garen.

Joghurt leicht salzen, in eine Schüssel geben, mit Kürbiskernöl beträufeln und einmal umrühren. Das Gemüse mit den Orangenstücken anrichten, mit Joghurt servieren und mit Granatapfelkernen bestreuen.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: [www.herbaria.com/rezpte](http://www.herbaria.com/rezpte)