Hot Pot vom Herbstgemüse

mit Röstbrot und Sauce Rouille

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Karotte, Petersilienwurzel, rote Bete, Hokkaidokürbis und Zwiebel schälen und mit Bratöl Olive Salz mischen. Das Gemüse in einem großen Topf goldgelb anschwitzen. Anschließend herausnehmen und beiseite stellen.

2. Ingwer und Knoblauch schälen und mit Zitronengras und Chili klein schneiden. Ebenfalls mit restlichem Öl kurz anbraten und mit der in Wasser aufgelösten Bouillon Thai curry & ginger aufgießen.

3. Die Suppe mit der Sweet Chili Sauce abschmecken und zehn Minuten bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Anschließend den gezupften Grünkohl dazu geben, mit Kreuzkümmel sowie Curry würzen und weiterköcheln lassen.

4. In der Zwischenzeit für die Sauce Rouille die rote Paprika halbieren, entkernen und mit der Hautseite noch oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Paprika im Ofen ca. 10 Minuten weich garen, bis die Haut teilweise schwarze Blasen wirft.

5. Anschließend die Haut der Schote abziehen. Das Fruchtfleisch klein schneiden und zusammen mit der Delikatess Mayonnaise in einer Schüssel mit einem Pürierstab pürieren. Parmesan hinzufügen und vermischen.

6. Das Bauernbrot in Scheiben schneiden, in einer Pfanne oder im Toaster rösten und mit der Sauce Rouille bestreichen. Zum Hot Pot servieren.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

100 ml	Bratöl Olive
1 EL	Atlantik Meersalz, fein
15 g	Gemüsebrühe mit Bio-Hefe
2 EL	Sweet Chili Sauce
200 g	Delikatess Mayonnaise in der Tube

Weitere Zutaten

200 g Karotten
200 g Petersilienwurzel
200 g Rote Bete
200 g Hokaidokürbis
1 weiße Zwiebel
1 nussgroßes Stück Ingwer
1 Knoblauchzehe
1 Stange Zitronengras
1 rote Chilischote
500 ml Wasser
200 g gezupfter Grünkohl
1 Msp. Kreuzkümmel
1 Msp. Curry
1 rote Paprikaschote
1 EL geriebener Parmesan