



# LaSelva

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

## Ofengemüse mit Dips

### ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

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

**Curry-Dip:** **1 Glas** Pesto mit Curry und Blüten | Pesto con petali e curry\*

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

**1 EL** Natives Olivenöl extra | Olio extravergine d'oliva\*

**1 TL** Currypulver

**1 TL** Kreuzkümmel

**80 g** Haselnüsse (ganz)

**Pikanter Dip:** **150 ml** Ketchup balsamico\*

**1 TL** Chili Würzcreme | Arrabbiata di peperoncini\*

**Grüner Dip:** **1 Glas** grünes LaSelva Pesto\*

Salz & Pfeffer

\*aus dem **LaSelva**-Sortiment

## VERDURE AL FORNO CON SALSE

### 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](http://www.laselva.bio)

**BUON APPETITO!**