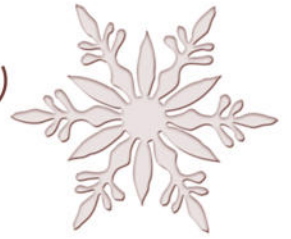




GEMÜSEPÄCKCHEN **mit Tofu-Paprika-Aioli** (Seite 1)



Zutaten für 2 Personen:

Gemüsepäckchen:

- 4 Schalotten (80 g)
- 150g Möhren (mitteldick)
- 150g Staudensellerie (mit Grün)
- 200g Zucchini
- 200g Romanesco
- 2 Rote Bete (klein, à 100 g)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zitrone (Bio)
- 8 Stiele Thymian
- Fleur de sel



Tofu-Paprika-Aioli:

- 60ml Sojamilch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- Salz
- 200g Seidentofu (Asia-Laden)
- 2 EL Rapskernöl
- 1 EL Sojasauce
- 2 Spritzer Zitronensaft



Außerdem:

- Küchengarn
- 2 Bögen Backpapier





GEMÜSEPÄCKCHEN

mit Tofu-Paprika-Aioli (Seite 2)



Backofen mit Backblech auf der 2. Schiene von unten auf 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Schalotten längs halbieren. Möhren putzen, schälen, waschen und längs halbieren. Sellerie entfädeln, waschen, die Blättchen in kaltes Wasser legen. Sellerie und Möhrenhälften schräg in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Zucchini waschen, putzen, längs vierteln und in 3 cm breite Dreiecke schneiden.

Romanesco putzen, Blätter und Stiele entfernen. Romanesco in 3 cm große Röschen teilen und waschen. Rote Bete schälen und vierteln (mit **Küchenhandschuhen arbeiten!**). Gemüse mit Olivenöl in einer großen Schüssel mischen.



Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Hälfte der Schale am besten mit dem Zestenreißer in kurzen Streifen abziehen.

Thymianblättchen von den Stielen abzupfen.

Zitronenschale, Thymian und 1 TL Fleur de sel unter das Gemüse mischen. 2 Bögen Backpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Jeweils die Hälfte der Gemüsemischung darauf verteilen.

Jeweils das Papier über dem Gemüse zusammenfalten und gut verschließen, die Enden dabei wie bei einem Bonbon mit Küchengarn zusammenbinden. Päckchen nebeneinander auf das heiße Backblech legen und 30-35 Minuten im Backofen garen.

Inzwischen für die Tofu-Paprika-Aioli Sojamilch mit Knoblauch in einem kleinen Topf aufkochen und bei milder Hitze 10 Minuten kochen lassen. Mit Paprikapulver, etwas Salz, Tofu und Rapskernöl in einem Rührbecher mit dem Schneidstab fein pürieren.

Aioli mit Sojasauce und Zitronensaft abschmecken.

Staudensellerieblättchen grob zerzupfen. Gemüsepackchen mit Sellerieblättchen garnieren und mit Aioli servieren.

