Blechgemüsekartoffeln mit Coctailsauce

Zutaten 'Gemüsekartoffeln'

1	kg	Kartoffeln
1	kg	gemischtes Gemüse (Rote Bete, Möhren, Brokkoli, Zwiebeln, Chicchoré, Zucchini, Kürbis, Süßkartoffeln ... was Ihr so mögt)
2x50	ml	Olivenöl
		italienische Kräuter (getrocknet)
2	TL	Salz

Zutaten 'Coctailsauce'

½	Becher	Sojaghurt
25	ml	Olivenöl
2	Stück	Knoblauchzehen
		Curryketchup (am besten der von Alnatura)
	etwas	Salz

\+ + + +

Machen 'Blechgemüsekartoffeln'

In eine große Rührschüssel 50ml Olivenöl, Kräuter (nach Geschmack) und Salz geben. Kartoffeln waschen, bürsten und vierteln, in die Rührschüssel geben und so lange mit einem Holzlöffel rühren, bis so ziemlich alle Kartoffeln mit Öl benetzt sind. Diese dann eng auf eine Hälfte des Backbleches legen.

In die Rührschüssel 50ml Olivenöl geben. Das Gemüse in nicht allzu kleine Stücke schneiden. Chicchoré, Zwiebeln halbieren, Rote Bete vierteln, Möhren längs halbieren ... usw. und dies dann wieder in der Rührschüssel mit Öl benetzen (nicht würzen!!) und auf die andere Hälfte des Backbleches legen und auf mittlerer /oberer Schiene bei 220 Grad etwa 20-30 Minuten garen lassen. --> Dazu passt grüner Salat!!

Machen 'CS'

Zunächst Sojaghurt und Olivenöl zu einer homogenen Masse verrühren. Knoblauch fein reiben und unterrühren. Kräftig mit Salz abschmecken. Nun esslöffelweise das Ketchup einrühren, bis es den Geschmack hat, den Du gern hast. (Das kann schon mal ¼ Flasche Ketchup werden)