



Lauwarmer Wurzelgemüsesalat

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

200 g Baby-Karotten
200 g Baby-Randen
200 g Knollensellerie
200 g Petersilienwurzel
200 g Pfälzkarotten
Salz
Pfeffer

Garraum auf 230 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Gemüse waschen. Knollensellerie, Petersilienwurzel und Pfälzkarotten schälen. Gemüse rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden.

Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben, mit Salz und Pfeffer würzen, in den vorgeheizten Garraum schieben. Garen.

Gargut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 15 Min.

100 g Radieschen
1 EL Petersilie, gehackt
4 EL Walnussöl
2 EL Balsamico, weiss
Salz
Pfeffer

Radieschen waschen und vierteln.

Gemüse nach dem Garen noch warm mit dem Walnussöl und dem Balsamico vermengen. Zum Schluss Petersilie und Radieschen zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Zubehör

Kuchenblech

