



# Lauwarmer Wurzelgemüsesalat

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	15 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

## 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

