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 Pfälzerkarotten

Salz

Pfeffer

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

Gemüse waschen. Knollensellerie, Petersilienwurzel und Pfälzerkarotten 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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019