



Regenbogen-Karottensalat

mit Quinoa und Fetakäse



20-30min



3-4 Personen

Quinoa wird seit Jahrtausenden in Südamerika kultiviert. Für diesen farnefrohen Salat verfeinerst du die kleinen Körnchen mit dem feinen, nussigen Geschmack mit saftiger Orange und viel frischem Dill, Schnittlauch und Petersilie. Dazu servierst du bunte Möhren, deren Süße durch das Backen im Ofen noch intensiver wird, und herrlich würzigen Fetakäse. Der fruchtig-saure Sumach „on top“ rundet das Gericht perfekt ab.

- 3 lila Karotten
- 3 gelbe Karotten
- 2 Karotten
- 300g Quinoa
- 25g Petersilie, Dill & Schnittlauch
- 2 unbehandelte Orangen
- 300g Fetakäse ⁷
- 1 Päckchen Sumach

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 716kcal, Fett 34.1g,
Kohlenhydrate 74.3g, Eiweiß 25.4g



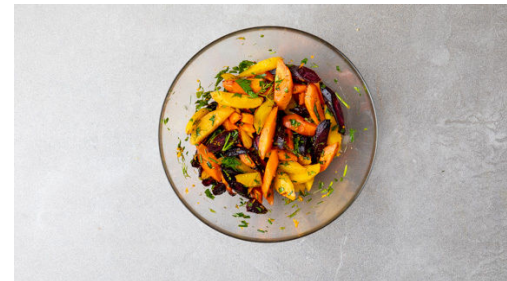
Den Backofen auf 220°C (200°C) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in 1-2cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 15-20Min. im Ofen goldbraun und bissfest rösten.



Für das **Dressing** die **Kräuter** mit **1-2TL Orangenschale**, dem **Orangensaft**, 2EL Olivenöl und 2-3EL Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Geschmack mehr **Orangenschale** dazugeben.



In einem mittelgroßen Topf 650ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Quinoa** in einem feinmaschigen Sieb mit warmem Wasser abspülen, in das kochende Wasser geben und 10-12Min. abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Vom Herd nehmen und bis zum Servieren warm halten.



Die **gerösteten Karotten** mit ca. der **1/2 des Orangendressings** vermengen.



Die **Petersilie** und den **Dill** samt Stängeln fein schneiden. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Von **1 Orange** die **Schale** abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen. Die **zweite Orange** schälen und in mundgerechte Stücke oder dünne Filets schneiden.



Den **Feta** mit den Fingern grob zerkrümeln. Die **Quinoa** mit ca. **2/3 des Fetas** und dem **restlichen Dressing** vermengen. Die **Karotten** und die **Orangestücke** auf der **Quinoa** anrichten und mit dem **restlichen Feta**, der **restlichen Orangenschale** und dem **Sumach** garniert servieren.