



Räuchermakrele auf warmem Linsensalat

mit Ofengemüse, Walnüssen und Cranberrys



30-40min



2 Personen

Ein köstlicher lauwarmer Linsensalat mit gebackenem Sellerie und Karotten, Walnüssen und Cranberrys sowie einer frischen Petersiliensalsa ist genau das Richtige, wenn auch im Herbst Lust auf einen appetitlichen und sättigenden Salat aufkommt. Der Star der Show ist die saftige Räuchermakrele. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Knollensellerie ⁹
- 1 Karotte
- 25g getrocknete Cranberrys
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Petersilie
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung geräuchertes Makrelenfilet ⁴
- 1 Dose Linsen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Fisch (4), Sellerie (9), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 839kcal, Fett 57.3g, Kohlenhydrate 43.6g, Eiweiß 28.9g



1. Ofengemüse vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Sellerie** vierteln, schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und in gleich große Würfel schneiden. Die **Cranberrys** in etwas warmem Wasser einweichen.



2. Gemüse rösten

Den **Sellerie** und die **Karotten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 20-25Min. im Ofen rösten, bis das **Gemüse** goldbraun und gar ist. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



3. Salsa zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und grob schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken und mit dem **Knoblauch**, 2EL Olivenöl, 3EL Wasser, 1EL Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß zu einer glatten **Salsa** pürieren. Bei Bedarf etwas mehr Wasser hinzufügen und ggf. erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Walnüsse anrösten

Die **Walnüsse** grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne aufbewahren.



5. Zutaten vorbereiten

Den **weißen Teil der Lauchzwiebel** fein schneiden, den **grünen Teil** in dünne Ringe schneiden. Die **Makrele** von der Haut und evtl. vorhandenen Gräten befreien und in mundgerechte Stücke zerteilen. Die **Linsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Cranberrys** abgießen.



6. Salat fertigstellen

Die **Linsen** mit dem **Ofengemüse**, den **Cranberrys**, den **Walnüssen**, den **weißen Lauchzwiebeln** und 1EL Olivenöl vermengen und den **Salat** mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Den **Salat** auf Teller verteilen und mit der **Salsa** garnieren, dann die **Makrelenstücke** auf dem **Salat** anrichten. Mit den **Lauchzwiebelringen** garnieren und servieren.