



Salatteller mit Feta und Avocado

mit Kichererbsen und Ofenkarotten



30-40min



3-4 Personen

Heute gibt es einen bunten Salat, der dich mit vielen Vitaminen versorgt: Nahrhafte Kichererbsen und Karotten aus dem Ofen, cremiger Fetakäse, köstliche Avocado und gemischte Salatblätter sind die Hauptdarsteller, frische Petersilie und feiner Sherryessig wichtige Nebenakteure, die für den geschmacklichen Feinschliff sorgen.

Was du von uns bekommst

- 3 Karotten
- 20g frische Petersilie
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Avocados
- 2 Päckchen Sherryessig ¹²
- 2 Packungen Fetakäse ⁷
- 1 Packung gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Sparschäler
- Sieb

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

Allergene

Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 565kcal, Fett 39.8g, Kohlenhydrate 29.4g, Eiweiß 19.1g



1. Karotten vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Karotten** schälen und diagonal in 2-3cm große, mundgerechte Stücke schneiden. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



2. Karotten rösten

Die **Karotten** mit 3-4EL Olivenöl und der gehackten **Petersilie** mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Backblech verteilen und 10-15Min. im Ofen rösten, bis die **Karotten** leicht gebräunt sind.



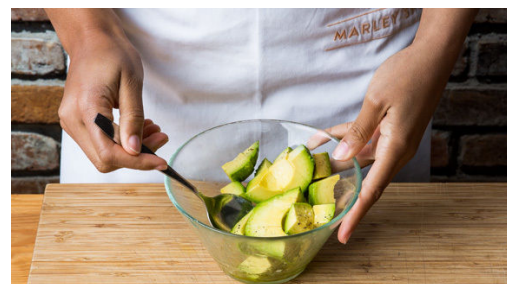
3. Kichererbsen vorbereiten

Inzwischen die **Kichererbsen** in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Den **Knoblauch** schälen, grob würfeln und mit den **Kichererbsen** vermengen.



4. Kichererbsen rösten

Sobald die **Karotten** leicht gebräunt sind, die **Kichererbsen** für weitere ca. 10Min. auf dem Blech mitgaren.



5. Avocados vorbereiten

Die **Avocados** halbieren und den Kern entfernen. Das **Avocadofleisch** rautenförmig einschneiden und die **Avocadowürfel** mit einem großen Löffel aus der Schale lösen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer sowie **2-3EL Sherryessig** würzen.



6. Käse zerkrümeln

Die **Karotten** und die **Kichererbsen** aus dem Ofen nehmen. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel grob zerkrümeln. Den **gemischten Salat**, die **Avocadowürfel** und das **Ofengemüse** vorsichtig vermengen und auf Tellern anrichten. Mit dem **Feta** garnieren und servieren.