



Bunte Linsen-Gemüse-Bowl

mit Pekannüssen und Tahinidressing



ca. 25min



3-4 Personen

Diese überaus fix gemachte Bowl strotzt nur so vor Geschmack und Farben! Leckere Linsen, Kidneybohnen aus dem Ofen, frischer Spinat, geriebene Karotte, Rote Bete und knackige Pekannüsse suhlen sich in einem Dressing der besonderen Art: Tahini, Knoblauch, Hefeflocken und Sojasauce ergeben ein Geschmackserlebnis, das du so schnell nicht vergessen wirst! Einfach perfekt!

- 2 Rote Beten
- 2 Karotten
- 1 Dose Linsen
- 2 Dosen Kidneybohnen
- 2 Päckchen Hefeflocken
- 1 Knoblauchzehe
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 50g Tahini ¹¹
- 50g Pekannusskerne ¹⁵
- 200g Babyspinat

- Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 714kcal, Fett 40.7g,
Kohlenhydrate 56.8g, Eiweiß 23.9g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Roten Beten** schälen und grob raspeln. **Tipp:** Da die **Rote Bete** stark färbt, am besten mit Küchenhandschuhen und Schürze arbeiten. Die **Karotten** ggf. schälen und ebenfalls grob raspeln. Die **Linsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen, dann mit der **1/2 der Hefeflocken** und 2EL Olivenöl auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen und im Ofen ca. 15Min. knusprig backen.



Den **Knoblauch** schälen. Die **Sojasauce** mit dem **Tahini**, den **restlichen Hefeflocken**, dem **Knoblauch** sowie 4EL Olivenöl, 4EL Essig und 3EL Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem glatten **Dressing** pürieren. Mit Pfeffer abschmecken, dann **3/4 des Dressings** mit den **Roten Beten**, den **Karotten** und den **Linsen** vermengen.



Die **Pekannüsse** grob hacken und in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer bis niedriger Hitze 2-3Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



Den **Spinat** unter den **Salat** mengen.



3/4 der Bohnen und der Pekannüsse mit dem **Salat** vermengen und auf Schalen verteilen. Mit dem **restlichen Dressing** beträufeln und mit den **restlichen Bohnen und Nüssen** garniert servieren.