



Wurzelgemüse mit Haselnüssen und Lauch

auf herzhaftem Linsenmus mit Baguette



ca. 40min



3-4 Personen

Heute gibt es etwas zu beißen, zu dippen und zu knuspern – denn dieses Gericht bietet nicht nur eine große Vielfalt an Aromen, sondern auch an Texturen. Gebratene Karotten und Pastinaken machen es sich gemeinsam mit zartem Lauch und knackigen Haselnüssen auf einem würzigen, selbst gemachten Linsenmus gemütlich, das mit leckeren Gewürzen und Schnittlauch verfeinert wird. Dazu gibt es krosses Baguette zum Eintunken.

- 2 Pastinaken
- 2 Karotten
- 2 Stangen Lauch
- 4 Baguettebrötchen ¹
- 100g blanchierte Haselnusskerne ³
- 2 Dosen Linsen
- 20g Schnittlauch
- 2 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen griechische Gewürzmischung

- 4EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ²

- Backofen
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Schwefeldioxid und Sulphite
(2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 976kcal, Fett 46.0g,
Kohlenhydrate 106.5g, Eiweiß 26.5g



4. Linsen pürrieren

2. Gemüse kochen

5. Gemüse mitbraten

3. Lauch und Nüsse braten

6. Anrichten und servieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning