



## Gemüserösti mit veganem Mayodip

dazu Feldsalat mit Kichererbsen und Datteln



ca. 40min



2 Personen

Schon länger nicht mehr im Fitnessstudio gewesen? Kein Problem, auch in der Küche kannst du deine Arme trainieren - und zwar beim Reiben der Kartoffeln! Die werden anschließend zusammen mit Karotten und Lauch zu Rösti gebacken und helfen somit nicht nur bei der körperlichen Ertüchtigung, sondern sind auch extrem lecker. Dazu gibt es Feldsalat mit Datteln und Kichererbsen, und natürlich darf auch ein cremiger Dip nicht fehlen.

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 2 Stangen Lauch
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 1 Dose Kichererbsen
- 25g getrocknete Datteln
- 100g Feldsalat
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Schnittlauch
- 1 Päckchen vegane Mayonnaise<sup>10,12</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone

## Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf<sup>10</sup>
- 2½EL Weizenmehl<sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig<sup>17</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 866kcal, Fett 36.4g, Kohlenhydrate 106.5g, Eiweiß 19.3g



### 1. Gemüse raspeln

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln und die Karotte samt Schale** grob raspeln, dann mit ½TL Salz vermengen und ca. 10Min. beiseitestellen. Anschließend mit den Händen so viel Flüssigkeit wie möglich ausdrücken, danach die **Gemüseraspel** in ein Sieb geben und erneut auspressen.



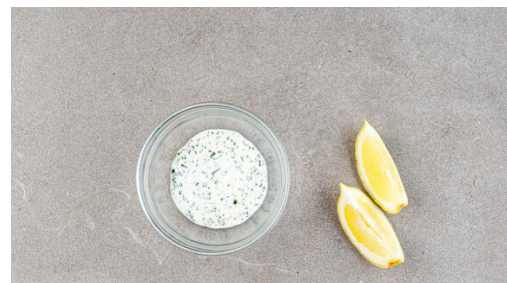
### 4. Salat vorbereiten

Die **Kichererbsen** mit den **Datteln** und der **½ des Feldsalats** vermengen. 1TL Zucker (oder Ahornsirup), 1EL Balsamicoessig, 1TL Senf und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer verrühren, dann langsam 1EL Olivenöl einrühren, bis ein glattes **Dressing** entsteht. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Salat** verwenden.



### 2. Gemüsemischung zubereiten

Den **Lauch** längs halbieren, in möglichst feine Streifen schneiden und mit den **Gemüseraspeln**, der **Gewürzmischung**, 2½EL Mehl, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen. Die **Kichererbsen** in ein Sieb abgießen, dabei die **Flüssigkeit** auffangen. Die **Kichererbsen** mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. **1½EL der Flüssigkeit** unter die **Gemüsemischung** rühren.



### 5. Dip zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein reiben. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und mit dem **Knoblauch**, der **Mayonnaise** und 1EL Wasser verrühren. Den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** in 2 Spalten schneiden, die andere Hälfte wird für dieses Rezept nicht benötigt.



### 3. Rösti backen

Ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit 1EL Olivenöl bestreichen, dann die **Gemüsemischung** darauf geben. Mit den Händen auf die halbe Größe des Backblechs und ca. 1cm hoch verteilen, dann flach drücken. Die **Rösti** mit 1EL Olivenöl beträufeln und im Ofen 20-25Min. backen, bis die Ränder goldbraun sind. Das Blech nach der Hälfte der Zeit drehen.



### 6. Salat fertigstellen

Den **Salat** vorsichtig mit dem **Dressing** vermengen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Rösti** ebenfalls nach Belieben mit Salz bestreuen, in Stücke schneiden und auf Teller verteilen. Mit dem **Salat**, dem **Dip** und den **Zitronenspalten** anrichten und servieren.