



Gemüsesalat mit Ziegenfrischkäse

und cremigem Basilikumdressing



ca. 35min



2 Personen

Dieser herbstlich-farbenfrohe Gemüsesalat ist nicht nur ein echter Gaumenschmaus, sondern auch ein richtiger Hingucker: Pastinake, Karotte und hübsche Rote Bete passen farblich einfach hervorragend zum frischen Feldsalat, und geschmacklich ergänzen sie sich wunderbar mit knusprigen Croûtons aus Vollkornpitabrot und einem cremigen Dressing aus Knoblauch, Tomate, Basilikum - und feinstem Ziegenfrischkäse! Herrlich!

- 2 Pastinaken
- 1 Karotte
- 1 Rote Bete
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Vollkornpitabrot ¹
- 10g Basilikum
- 1 Packung Ziegenfrischkäse ⁷
- 100g Feldsalat

- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler

Allergene
Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 657kcal, Fett 34.2g,
Kohlenhydrate 58.8g, Eiweiß 21.7g



4. Dressing zubereiten

2. Gemüse backen

5. Croûtons rösten

3. Pitabrote schneiden

6. Garnieren und servieren

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