



Gemüsesalat mit Ziegenfrischkäse

und cremigem Basilikumdressing



ca. 35min



3-4 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 große Pastinaken
- 2 Karotten
- 2 Rote Beten
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Vollkornpitabrot ¹
- 20g Basilikum
- 250g Ziegenfrischkäse ²
- 100g Feldsalat

- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 736kcal, Fett 35.9g,
Kohlenhydrate 71.8g, Eiweiß 23.3g



1. Gemüse schneiden

4. Dressing zubereiten

A rectangular metal tray filled with roasted vegetables. The vegetables include bright orange carrots, pale yellow parsnips, and deep red beets, all cut into long, thin sticks. They are scattered across the tray, some overlapping. The vegetables are coated with a light layer of olive oil and sprinkled with small green herbs. In the top left and bottom right corners, there are slices of fresh red tomatoes, showing their seeds and pulp. The background is a plain, light-colored surface.

2. Gemüse backen

A photograph of a metal baking tray containing a variety of roasted root vegetables. The tray is filled with long, thin sticks of orange carrots, pale yellow parsnips, and dark purple beets. Some vegetables are whole, while others are cut into smaller pieces. The tray shows signs of use, with some oil residue and a small pinkish stain on the left side.

5. Croûtons rösten



3. Pitabrote schneiden

6. Garnieren und servieren

Die **Croûtons** auf dem **Gemüse** und dem **Feldsalat** verteilen. Den **Gemüsesalat** mit dem **Dressing** beträufeln und mit dem **restlichen Ziegenfrischkäse** garniert servieren.