



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 Packung Vollkornpitabrot ¹
- 20g Basilikum
- 250g Ziegenfrischkäse ²
- 100g Feldsalat

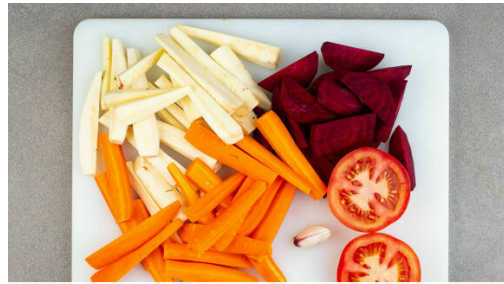
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- 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

Die **Tomaten** und den **Knoblauch** aus dem Ofen nehmen, den **Knoblauch** vorsichtig schälen. Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden. **3/4 des Ziegenfrischkäses** in ein hohes Gefäß geben, den **Knoblauch**, die **Tomatenhälften**, das **Basilikum**, 2TL Honig, 2TL hellen Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer hinzufügen und mit einem Stabmixer zu einem cremigen **Dressing** pürieren.



2. Gemüse backen

A rectangular metal tray containing a variety of roasted root vegetables. There are several orange carrots, some whole and some cut into halves or quarters. Interspersed among the carrots are pale, elongated parsnips. Several dark purple beets are also visible, some whole and some cut. The vegetables are scattered across the tray, which shows some signs of use and residue.

5. Croûtons rösten

Das **Wurzelgemüse** aus dem Ofen nehmen und neben dem **Feldsalat** auf Tellern anrichten. Die **Pitabrotstücke** auf dem Backblech verteilen, mit 1EL Olivenöl vermengen und in 3-5Min. zu knusprigen **Croupons** backen.



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.