



Warmer Röstgemüsesalat mit Walnüssen und cremigem Dip



ca. 40min



3-4 Personen

Warme Salate sind nur was für den Winter? Von wegen! Für unser zeitloses Highlight kombinieren wir ofengeröstetes Wurzelgemüse und Pilze mit pfeffrigem Rucola und knackigen Walnüssen. Dazu servieren wir gleich zweierlei Sößchen: ein feinsäuerliches Salatdressing und einen cremig-würzigen Dip. Am besten schmeckt eine Gabel voll mit ein bisschen von allem – wohl bekomm's!

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 500g Champignons
- 3 Knoblauchzehen
- 50g Walnusskerne²
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 8EL vegane Mayonnaise
- 2EL Senf¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Allergene

Senf (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 821kcal, Fett 51.8g, Kohlenhydrate 72.2g, Eiweiß 14.6g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in ca. 1,5cm breite Spalten schneiden. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in ca. 1cm breite Stücke schneiden.



2. Gemüse backen

Die **Pilze** ggf. säubern und unzerkleinert mit dem **Gemüse** aus Schritt 1 auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche geben. Mit 2TL Salz und 4TL Olivenöl vermengen. Den **Knoblauch** ungeschält mit auf ein Blech geben und alles im Ofen ca. 15Min. rösten.



3. Nüsse rösten

Die **Nüsse** grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten, bis sie duften. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. 4EL Olivenöl, 4EL (Weißwein-) Essig, 4TL Senf und 2TL Zucker zu einem Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



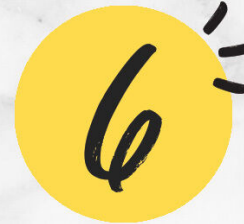
4. Dip pürieren

Den **Knoblauch** vom Blech nehmen und das **restliche Gemüse** weitere 5-10Min. backen, bis es gar ist. Den **Knoblauch** schälen und in einem hohen Gefäß mit 8EL Mayonnaise, 2EL (Weißwein-)Essig, 2TL Senf und 4TL Wasser zu einem cremigen Dip pürieren. Mit Salz und Pfeffer sowie nach Geschmack mehr Essig abschmecken.



5. Fertigstellen & servieren

Das **Ofengemüse** mit dem Dressing vermischen, den **Rucola** vorsichtig unterheben. Den **Röstgemüsesalat** mit dem **Knoblauchdip** beträufeln und mit den **Nüssen** bestreut servieren.



6. Mehr Grün geht immer

Unser Salat ist bereits sehr farbenfroh, aber wem es trotz des Rucola noch ein wenig an Grün mangelt, der kann etwas fein gehackten Dill unter das Dressing mischen oder über den fertigen Salat streuen.