



Bunte Linsen-Gemüse-Bowl

mit Pekannüssen und Tahinidressing



ca. 25min



4 Portionen

Diese überaus fix gemachte Bowl strotzt nur so vor Geschmack und Farben! Leckere Linsen, Kidneybohnen aus dem Ofen, frischer Spinat, geriebene Karotte, Rote Bete und knackige Pekannüsse suhlen sich in einem Dressing der besonderen Art: Tahini, Knoblauch, Hefeflocken und Sojasauce ergeben ein Geschmackserlebnis, das du so schnell nicht vergessen wirst! Einfach perfekt!

Was du von uns bekommst

- 2 Rote Beten
- 2 Karotten
- 1 Dose Bio-Linsen
- 2 Dosen Bio-Kidneybohnen
- 2 Pck. Hefeflocken
- 1 Knoblauchzehe
- 50ml Tamari-Sojasauce ²
- 50g Tahini ¹
- 50g Pekannusskerne ³
- 200g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

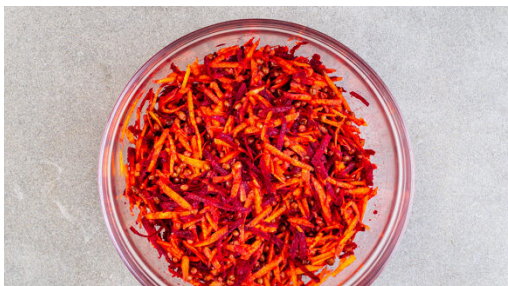
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sesamsamen (1), Sojabohnen (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 712kcal, Fett 40.3g, Kohlenhydrate 57.4g, Eiweiß 23.6g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Roten Beten** schälen und grob raspeln. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, am besten mit Küchenhandschuhen und Schürze arbeiten. Die **Karotten** ggf. schälen und ebenfalls grob raspeln. Die **Linsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



2. Bohnen backen

Die **Bohnen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen, dann mit der **½ der Hefeflocken** und 2EL Olivenöl auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen und im Ofen in ca. 15Min. knusprig backen.



3. Dressing pürieren

Den **Knoblauch** schälen. Die **Sojasauce** mit dem **Tahini**, den **restlichen Hefeflocken**, dem **Knoblauch** sowie 4EL Olivenöl, 4EL Essig und 3EL Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem glatten **Dressing** pürieren. Mit Pfeffer abschmecken, dann **¾ des Dressings** mit den **Roten Beten**, den **Karotten** und den **Linsen** vermengen.



4. Nüsse anrösten

Die **Pekannüsse** grob hacken und in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer bis niedriger Hitze 2-3Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Salat vermengen

Den **Spinat** unter den **Salat** mengen.



6. Anrichten und servieren

¾ der Bohnen und der Pekannüsse mit dem **Salat** vermengen und auf Schalen verteilen. Mit dem **restlichen Dressing** beträufeln und mit den **restlichen Bohnen und Nüssen** garniert servieren.