



## Räuchermakrele auf warmem Linsensalat

mit Ofengemüse, Walnüssen und Cranberrys



30-40min



3-4 Personen

Mal wieder Lust auf eine gesunde Portion Omega-3? Dann ist dieser köstliche lauwarme Linsensalat mit gebackenem Sellerie und Karotten, Walnüssen und Cranberrys sowie einer frischen Petersiliensalsa genau das Richtige für dich. Denn der Star der Show ist die saftige Räuchermakrele, die von den wichtigen essenziellen Fettsäuren besonders viel bereithält. Wohl bekomm's!

## Was du von uns bekommst

- 2 Knollensellerie<sup>9</sup>
- 2 Karotten
- 2 Päckchen getrocknete Cranberrys
- 1 Knoblauchzehe
- 10g frische Petersilie
- 2 Packungen Walnusskerne<sup>15</sup>
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen geräuchertes Makrelenfilet<sup>4</sup>
- 2 Dosen Linsen

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäl器
- Sieb

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

## Allergene

Fisch (4), Sellerie (9), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 572kcal, Fett 33.5g, Kohlenhydrate 43.0g, Eiweiß 16.5g



**1. Ofengemüse vorbereiten**

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Sellerie** vierteln, schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die **Karotten** schälen und in gleich große Würfel schneiden. Die **Cranberrys** in etwas warmem Wasser einweichen.



**2. Gemüse rösten**

Den **Sellerie** und die **Karotten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 20-25Min. im Ofen rösten, bis das **Gemüse** goldbraun und gar ist. Nach der Hälfte der Zeit wenden. **Tipp:** Je nach Größe des Backblechs ggf. ein zweites Blech verwenden.



**3. Salsa zubereiten**

Den **Knoblauch** schälen und grob schneiden. Die **Petersilienblätter** abzupfen, grob hacken und mit dem **Knoblauch**, 2EL Olivenöl, 3EL Wasser, 1-2EL Essig sowie 1 Prise Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß zu einer glatten **Salsa** pürieren. Bei Bedarf etwas mehr Wasser hinzufügen und ggf. erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**4. Walnüsse anrösten**

Die **Walnüsse** grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen, die Pfanne aufbewahren.



**5. Zutaten vorbereiten**

Den **weißen Teil der Lauchzwiebeln** fein schneiden, den **grünen Teil** in dünne Ringe schneiden. Die **Makrele** von der Haut und evtl. vorhandenen Gräten befreien und in mundgerechte Stücke zerteilen. Die **Linsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Cranberrys** abgießen.



**6. Salat fertigstellen**

Die **Linsen** mit dem **Ofengemüse**, den **Cranberrys**, den **Walnüssen**, den **weißen Lauchzwiebeln** und 1-2EL Olivenöl vermengen und den **Salat** mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Den Salat auf Teller verteilen und mit der **Salsa** garnieren, dann die **Makrelenstücke** auf dem **Salat** anrichten. Mit den **Lauchzwiebelringen** garnieren und servieren.