



Orientalischer Falafel-Salatteller

mit Ofenkarotten, Avocado und Orange



30-40min



3 Portionen

Was ist vegan, Low Carb und voller Lebensfreude? Die Antwort findest auf deinem Teller, dem Schauplatz für das gut gelaunte Zusammentreffen von angebratenen Falafeln, nach Kreuzkümmel duftenden Karotten, fruchtigen Orangenstückchen und cremiger Avocado. Keck herausragende Spinatblättchen dienen in Za'atar gerösteten Sonnenblumenkernen als grüne Liegewiese. Hach, kann das Leben nicht immer so einfach sein?

Was du von uns bekommst

- 3 Karotten
- 2 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe
- 25g Sonnenblumenkerne
- 2 Pck. Za'atar-Gewürzmischung²
- 1 unbehandelte Orange
- 2 Avocados
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 50g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Pck. Falafeln²

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf¹
- 3EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe

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

Allergene

Enthält: **Senf** (1), **Sesamsamen** (2).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Gluten, Milch, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Detaillierte Informationen zu den Zutaten
marleyspoon.de

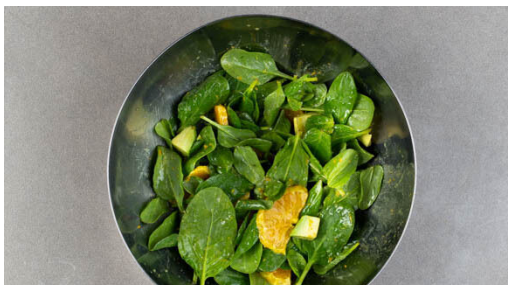
Nährwertangaben pro Portion

Energie 764kcal, Fett 60.5g,
Kohlenhydrate 38.6g, Eiweiß 14.0g



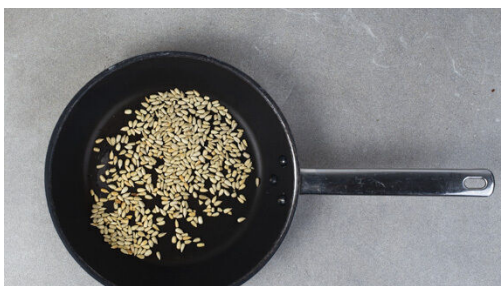
1. Karotten backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren oder vierteln und in ca. 5cm lange Stücke schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1½EL Olivenöl, dem **Kreuzkümmel-Koriander-Gewürz** und ½TL Salz vermengen und den **ungeschälten Knoblauch** dazulegen und die **Karotten** 18-22Min. backen, bis sie gar sind.



4. Salat zubereiten

Die **Avocados** halbieren, den Kerne entfernen und das **Fruchtfleisch** in der Schale kreuzweise einschneiden. Die vorgeschnittenen **Avocadowürfel** mit einem Löffel aus der Schale lösen und mit dem **Spinat** vorsichtig unter das **Dressing** heben.



2. Kerne anrösten

Die **Sonnenblumenkerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze in 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Mit der **Za'atar-Gewürzmischung** und 1 Prise Salz vermengen, dann zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Falafeln anbraten

Die Pfanne auswischen, dann **1½Pck. Falafeln** mit 1½EL Olivenöl bei starker Hitze in ca. 4Min. rundum goldbraun anbraten.



3. Dressing zubereiten

1½EL Olivenöl mit 1EL hellem Essig, 1TL Senf, ½TL Zucker sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **½ der Orangenschale** fein abreiben, dann die **Orange** schälen und vertikal halbieren. Das **Fruchtfleisch** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und mit der **Orangenschale** unter das **Dressing** rühren.



6. Sauce zubereiten

Den **Knoblauch** aus der Schale pressen, dann mit 3EL veganer Mayonnaise und 1TL Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer cremig pürieren und mit Pfeffer abschmecken. Den **Salat** auf Teller verteilen und die **Ofenkarotten** sowie die **Falafeln** darauf anrichten. Mit der **Mayonnaise** beträufeln, mit den **Sonnenblumenkernen** bestreuen und servieren.