



Bunter Ofenkarotten-Salat

mit Cannellinibohnen und Avocado



30-40min



3-4 Personen

Dieser farbenfrohe Salat war in unserer Testküche ein Renner! Die Karotten werden im Ofen geröstet, bis sie schön weich und süß sind. Gemischt werden sie dann mit knackigem Salat, weißen Bohnen und mildem Feta. Guacamole und abgeriebene Zitronenschale geben dem Ganzen den letzten Kick. Ein Rezept, das nicht nur deinen CO₂-Fußabdruck entschlackt!

Was du von uns bekommst

- 3 Karotten
- 20g Petersilie, Rosmarin & Oregano
- 2 Dosen Cannellinibohnen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung gemischter Salat
- 1 Packung Fetakäse⁷
- 2 Becher Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

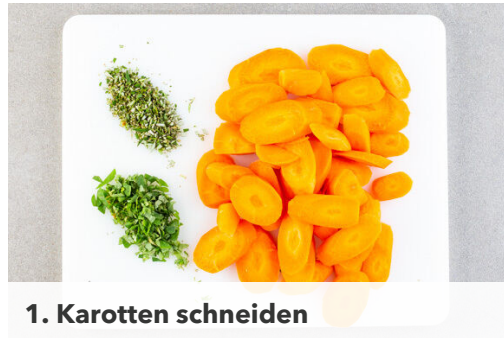
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 463kcal, Fett 29.1g, Kohlenhydrate 27.9g, Eiweiß 17.7g



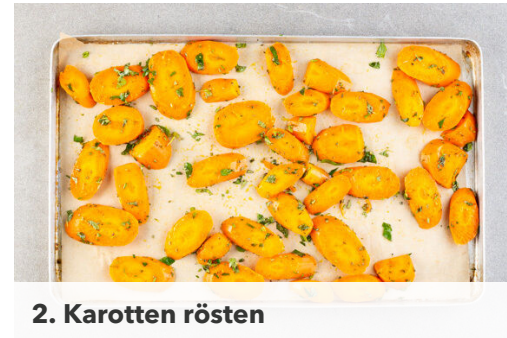
1. Karotten schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und schräg in 1-2cm breite Scheiben schneiden. Die **Rosmarinnadeln** und die **Oreganoblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



4. Bohnen mitbacken

Wenn die **Karotten** 15Min. gebacken haben, die **Bohnen** zu den **Karotten** auf das Backblech geben und das **Gemüse** noch ca. 10Min. backen, bis die **Karotten** gar und leicht gebräunt sind.



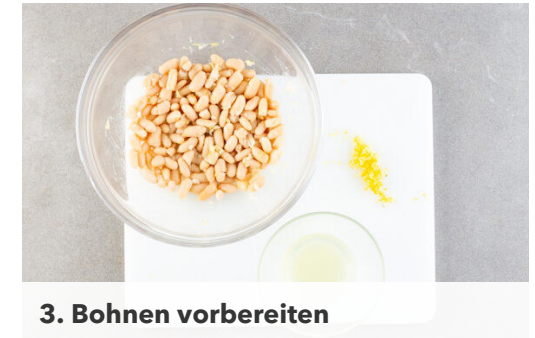
2. Karotten rösten

Die **Karotten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit den **Kräutern**, 2EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und ca. 15Min. im Ofen rösten.



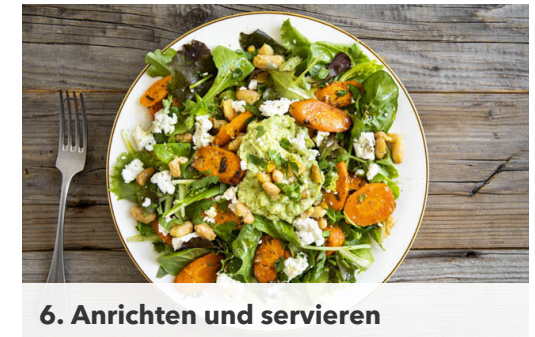
5. Dressing anrühren

1EL Olivenöl mit **1-2EL Zitronensaft** verrühren und das **Dressing** mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den **Salat** ggf. verlesen, waschen und abtropfen lassen.



3. Bohnen vorbereiten

Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Den **Knoblauch** schälen, grob würfeln und unter die **Bohnen** mengen. Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



6. Anrichten und servieren

Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Den **Salat** mit dem **Ofengemüse**, dem **Feta**, dem **Dressing** vermengen und der **Zitronenschale nach Geschmack** vermengen. Mit der **Guacamole** und der **Petersilie** garnieren und servieren.