



## Bunter Ofenkarotten-Salat

mit Cannellinibohnen und Avocado



30-40min



2 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 CO<sub>2</sub>-Fußabdruck entschlackt!

## Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 20g Petersilie, Rosmarin & Oregano
- 1 Dose Cannellinibohnen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung gemischter Salat
- 1 Packung Fetakäse 7
- 1 Becher Guacamole

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

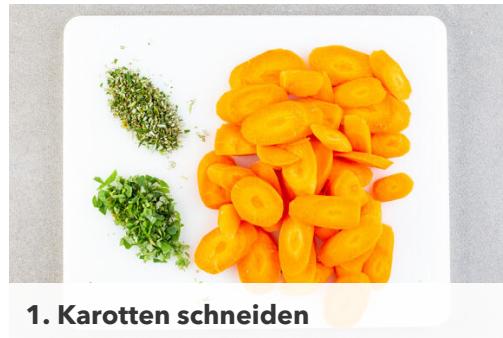
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 596kcal, Fett 38.0g, Kohlenhydrate 33.9g, Eiweiß 24.6g



**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 **Rosmarinneedeln** 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**, 1EL 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.