



Low-Carb-Gemüsesalat mit Tofu

knackig-fein mit Fenchel und Walnüssen



30-40min



2 Portionen

In diesem Salat ist fast alles zu finden, was das Obst- und Gemüseregal so hergibt. Na ja, okay, zumindest einiges: Brokkoli, Fenchel und Rucola sind dabei, und auch ein paar Apfelstückchen und knackige Walnusskerne haben sich auf die Salatparty geschlichen. Mit unserem Schnittlauchdressing sind die essbaren Partygäste bestens gekleidet, aber der Star des Abends ist der süß-salzig marinierte Tofu aus dem Ofen. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 großer Brokkoli
- 1 Fenchelknolle
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁴
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. Bio-Tofu ⁴
- 25g Walnusskerne ⁵
- 1 Apfel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Schnittlauch
- 50g Rucola
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt ³

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ¹
- 2TL Honig
- 1TL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine Pfanne
- Sparschäler

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Sojabohnen** (4), **Schalenfrüchte** (5).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Erdnüsse, Sesamsamen

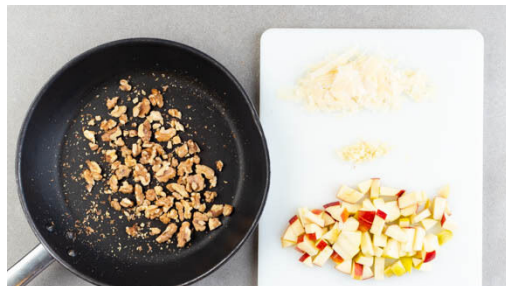
Nährwertangaben pro Portion

Energie 812kcal, Fett 57.6g, Kohlenhydrate 34.8g, Eiweiß 35.5g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen zerkleinern und den **Strunk** in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die harten Stängel des **Fenchels** entfernen und ggf. vorhandenes **Fenchelgrün** für die Garnitur aufbewahren. Den **Fenchel** längs halbieren und **eine Hälfte** längs in ca. 2cm dicke Spalten schneiden.



4. Walnüsse anrösten

Die **Walnüsse** in kleine Stücke brechen und in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Den **Apfel** halbieren und in ca. 1cm große Würfel schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln.



2. Gemüse und Tofu backen

Den **Brokkoli** und die **Fenchelspalten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Sojasauce** mit der $\frac{1}{2}$ des **Paprikapulvers**, 1TL Mehl und 1EL Olivenöl verrühren. Den **Tofu** zerkrümeln und mit dem **Würzöl** vermengen. Dann ebenfalls auf das Backblech geben und alles ca. 12Min. im Ofen backen.



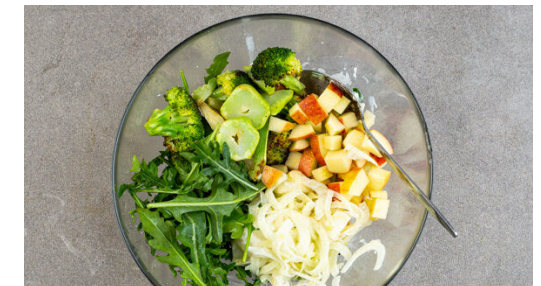
5. Gemüse und Tofu wenden

Nach ca. 12Min. Backzeit das **Gemüse** auf dem Backblech wenden. Den **Tofu** mit 2TL Honig vermengen und alles weitere 5-8Min. backen, bis der **Brokkoli** an den Rändern knusprig wird und der **Tofu** appetitlich gebräunt ist.



3. Fenchel einlegen

Die **übrige Fenchelhälfte** quer in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. 1EL Essig mit je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Den **Einlegesud** in die **Fenchelstreifen** einmassieren.



6. Salat fertigstellen

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden und mit dem **Knoblauch**, 2EL Mayonnaise und 2EL Wasser verrühren. Das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann das **Gemüse**, die **Äpfel** und den **Rucola** unterheben. Den **Gemüsesalat** auf Teller verteilen und den **Tofu**, die **Walnüsse** sowie den **Käse** darauf anrichten. Mit dem **Fenchelgrün** garnieren und servieren.