

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 28736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de



Feldsalat mit gerösteten Möhren und Pastinaken

600 g Möhren
500 g Pastinaken

4 EL Rapsöl
Salz

30 g Schalotten
2 getrocknete Feigen
6 EL Aceto balsamico
2 EL Sojasauce
3-4 EL kaltes Wasser

2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
70 g Pistazien

300 g Feldsalat

150 g würzigen Käse

Backofen mit Backblech auf 200 °C vorheizen.

und

putzen, schälen und der Länge nach vierteln, dann halbieren und in einer Schüssel mit

und

mischen. Backblech aus dem Ofen nehmen und mit Backpapier belegen. Gemüse darauf verteilen und auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten rösten. Bitte auch das Gemüse wenden.

schälen und sehr fein würfeln.

entstielen, würfeln und in einen Rührbecher geben.

und

sowie

zugeben und mit einem Pürierstab fein pürieren.

Schalotten und

unterrühren. Mit

abschmecken.

schälen und grob hacken. Gemüse auf dem Backblech abkühlen lassen.

putzen, waschen und auf eine Platte geben. Dann Möhren und Pastinaken auf den Feldsalat verteilen

und das Ganze mit der Feigen-Vinaigrette beträufeln. Pistazien darüberstreuen und

darüberkrümeln und genießen.