

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de



Pastinaken-Möhren-Salat geschmort

350 g Pastinaken
350 g Möhren
3 rote Zwiebeln
1 Knoblauchknolle

2 Lorbeerblätter
2 Zimtstangen
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

40 g gehackte Walnusskerne
½ Orange
1 TL Senf
3 EL Olivenöl
1 TL flüssigen Honig
1 TL Rotweinessig

75 g Feldsalat

und waschen und längs halbieren. schälen und vierteln. schälen und halbieren. Das vorbereitete Gemüse zusammen mit und sowie und auf ein Backblech geben und mit beträufeln. Alles gut vermengen, mit würzen und in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens (180°C O7U-Hitze) schieben. Alles für ca. 45 Minuten garen. in einer Pfanne ohne Öl anrösten und auskühlen. auspressen und den Saft mit und sowie kräftig verrühren. Mit Salz und abschmecken. Das gegarte Gemüse aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. waschen, trocken schütteln und mit Walnüssen über das Ofengemüse streuen und alles mit dem angerührten Dressing übergießen.