



LINSENSALAT MIT OFENWURZELGEMÜSE

- Zutaten:
- 400 g Linsen
- 300 g Karotten (geschält)
- 150 g Pastinaken (geschält)
- 3 rote Zwiebeln
- 1 Birne (geschält) 1 Apfel (geschält)
- Rapsöl
- Salz und Pfeffer, Thymian, frische Petersilie
- Kresse

LINSENSALAT MIT OFENWURZELGEMÜSE

Zubereitung

Linsen abspülen und gut abtropfen lassen.

Wurzelgemüse, Apfel und Birne in Spalten oder gröbere Stücke schneiden, Zwiebeln vierteln.

Alles mit Öl, Salz und Pfeffer mischen und bei 180 °C ca. 30–35 Minuten braten.

Zwischendurch immer wieder umrühren, damit alles gleichmäßig karamellisiert.

Linsen mit dem warmen Ofengemüse, Birne und frisch Thymian mischen, die Wiener Marinade unterheben und etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Salat mit frischen Kräutern und Kresse garnieren