

Salat von gebackenem Gemüse



Zutaten

für 4 Personen

8 Scheiben vom Hokkaidokürbis
650 g Süßkartoffeln
2 Pastinaken
2 kleine Fenchelknollen
2 Knoblauchknollen
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Knoblauchdressing:

4 EL Olivenöl
4 EL Apfelessig
4 EL Pinienkerne, geröstet und gemahlen
Ausgelöste Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200° vorheizen. Währenddessen vom ungeschälten Hokkaidokürbis 8 Scheiben herausschneiden. Die Süßkartoffeln schälen und grob würfeln. Die Pastinaken schälen und halbieren. Die Fenchelknollen ebenfalls halbieren. Von den Knoblauchknollen die Spitzen kappen. Das Gemüse in einer feuerfesten Form mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Ca. 35 -40 min. im Ofen garen lassen, bis das Gemüse goldbraun und weich ist.

Für das Dressing den Knoblauch aus der Schale drücken und zusammen mit den gemahlene Pinienkernen, Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab zu einer glatten Paste verarbeiten. Je nach Knoblauchmenge kann auch die Menge von Öl und Essig erhöht werden, um ein cremigeres Dressing zu erhalten.

Das Dressing über das Gemüse geben und alles gut vermischen.