



Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Pastinaken schälen, in Stifte oder Scheiben schneiden. Direkt auf ein Backblech legen, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräuter mischen. Die Pastinaken im Ofen 25 bis 35 Minuten rösten, bis sie weich sind und goldbraune Stellen haben.
3. Währenddessen den Chicorée waschen. Die Blätter mit den Händen lösen, den harten Strunk entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. In eine grosse Schüssel geben.
4. Für das Dressing alle Zutaten in ein Glas oder eine Schüssel geben und mit Löffel oder Gabel verrühren.
5. Die heissen Pastinaken aus dem Ofen nehmen und noch warm zum Chicorée geben. Kurz warten – die Wärme mildert die Bitterkeit.
6. Das Dressing darüber geben und alles vorsichtig mit der Gabel vermengen. Abschliessend auf dem gewünschten Teller anrichten.

Gemüsesalat mit gerösteten Pastinaken & Chicorée

Zutaten

Salat

- 3 bis 4 Stück Pastinaken
- 2 bis 3 Stück Chicorée Köpfe
- Etwas Olivenöl
- Etwas Salz & Pfeffer
- Etwas Rosmarin
- Etwas Thymian

Dressing

- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Apfelessig
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf
- Etwas Salz & Pfeffer

Dazu passende Getränke

- De facto Pet Nat, Domaine La Colombe
- Eins-zwei-Zero Riesling

Tipps

- Zum Schälen und Schneiden kann ein Schneidbrett mit Fixierungsnägel zur Hilfe genommen werden.
- Junge Pastinaken kann man auch gut mit Schale essen.
- Die Pastinake kann zuerst im Backofen gegart und danach geschnitten werden. Dann fällt das Schneiden einfacher.