

EBLY SALAT MIT HERBSTLICHEM OFENGEMÜSE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 mittlere Aubergine
- Ebly Zartweizen 2 Beutel
- 1 kleiner Butternut Kürbis
- 250g braune Champignons
- 1 kleiner Hokkaido
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Dose Kichererbsen (abgetropft und abgespült)
- 250g vorgegarte Maronen
- 1 Rolle Ziegenkäse
- Pflücksalat nach Geschmack etwa 250g
- etwas Honig und frischen Thymian
- 4 Feigen
- evt. Salatkerne als Topping
- 1 Tl getrockneter Rosmarin, 1 Tl getrockneter Thymian, 2 El Olivenöl, Salz Pfeffer



DRESSING:

- 60ml Olivenöl
- 2 El roter Balsamico
- 1 El Zitronensaft
- 2 Tl Ahornsirup
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- etwa 1 El Senf
- Salz/Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Hokkaido, Butternut und Aubergine waschen, putzen (Kerne aus dem Kürbis entfernen) und in mundgerechte Stücke schneiden. Der Butternut muss geschält werden, der Hokkaido nicht. Die Zwiebeln ebenfalls schälen und in Spalten schneiden. Champignons putzen und vierteln. Das Gemüse mit 2 El Olivenöl, Thymian, Rosmarin sowie Salz und Pfeffer mischen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Im vorgeheiztem Ofen bei 200°C etwa 30 min backen.

In der Zwischenzeit den Ebly nach Packungsanleitung garen. Die Kichererbsen gut abspülen und abtropfen lassen. Die Maronen könnt ihr halbieren oder vierteln. Den Ziegenkäse in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Ziegenkäse in eine Auflaufform geben und jede Scheibe mit etwas Honig beträufeln und mit ein paar frischen Thymianblättchen bestreuen. Die Form 10 min vor Ende der Backzeit zum Gemüse in den Ofen geben. Das Dressing aus den angegebenen Zutaten zubereiten. Den Pflücksalat auf 4 Teller verteilen. Das Gemüse aus dem Ofen nehmen und mit dem abgetropften Ebly, den Kichererbsen, den Maronen mischen und 3/4 des Dressing mischen. Alles auf dem Salat verteilen. Pro Teller 1 Feige achteln und mit dem Ziegenkäse auf den Salat geben. Mit restlichem Dressing beträufeln.

Copyright www.sasibella.de

