



## Gerösteter Karottensalat

mit Kichererbsen und Avocado



30-40Min.



3-4 Personen

Heute gibt es einen bunten Salat, der dich mit vielen Vitaminen versorgt, die man zu dieser Jahreszeit besonders nötig hat. Nahrhafte Kichererbsen und Karotten aus dem Ofen, cremiger Fetakäse, köstliche Avocado und gemischte Salatblätter sind die Hauptdarsteller, frische Petersilie und feiner Sherryessig wichtige Nebenakteure, die für den Feinschliff sorgen.

## Was du von uns bekommst

- 2 Avocados
- 20g frische Petersilie
- 1 Dose Kichererbsen
- 2 Packungen Fetakäse <sup>7</sup>
- 1 Packung gemischter Salat
- 1 Päckchen Sherryessig <sup>12</sup>
- 1 Packung Karotten
- 1 Knoblauchzehe

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 555.0kcal, Fett 39.3g, Eiweiß 19.4g, Kohlenhydrate 25.8g



**1. Karotten vorbereiten**

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Karotten** schälen und diagonal in 2-3cm große, mundgerechte Stücke schneiden. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



**2. Karotten rösten**

Die **Karotten** mit 3-4EL Olivenöl und der gehackten **Petersilie** mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Backblech verteilen und für ca. 10-15Min. im Ofen backen, bis die **Karotten** leicht gebräunt sind.



**3. Kichererbsen vorbereiten**

Inzwischen die **Kichererbsen** in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Den **Knoblauch** schälen, grob hacken und mit den **Kichererbsen** vermengen.



**4. Kichererbsen rösten**

Sobald die **Karotten** leicht gebräunt sind, die **Kichererbsen** für weitere ca. 10Min. auf dem Blech mitgaren.



**5. Avocados vorbereiten**

Die **Avocados** halbieren und den Stein entfernen. Das **Avocadofleisch** rautenförmig einschneiden und die entstehenden **Avocadowürfel** mit einem großen Löffel aus der Schale lösen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer sowie **1-2EL Sherryessig** würzen.



**6. Salat fertigstellen**

Die **Karotten** und die **Kichererbsen** aus dem Ofen nehmen. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel grob zerkrümeln. Den **gemischten Salat**, die **Avocadowürfel** und das **Ofengemüse** vorsichtig vermengen. Den **Käse** darüberstreuen und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**