



RÜEBLI-KICHERERBSEN-SALAT MIT TOPPING

für 4 Personen
vorbereiten: ca. 10 Minuten
zubereiten: ca. 30 Minuten

Gebackene Rüebli
500 g farbige Rüebli
2 EL Olivenöl
½ TL Meersalz
½ TL schwarzer Pfeffer

Gewürzte Kichererbsen
500 g gekochte Kichererbsen
1 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
8-10 gehackte Minzblätter
Gewürze nach Belieben (z.B.
Paprika, Salz, Knoblauch,
Pfeffer, Kreuzkümmel)

Dressing
3 EL vegane Crème fraîche
(z.B. New Roots)
1 EL Olivenöl
1 EL Balsamico Creme
Salz, Pfeffer und einige
Minzblätter gehackt

50 g Jungspinat (oder andere
Salatblätter)
3 TL Chörnlipicker Saaten-Mix

- 1 **Rüebli**: Ofen auf 220°C vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2 Rüebli längs in ca. 1.5 cm breite Streifen schneiden und auf dem Backblech verteilen.
- 3 Rüebli mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Dann für 25 Minuten backen. Die Rüebli sollten gar sein aber nicht zu weich.
- 4 **Kichererbsen**: Die Kichererbsen in einer Schüssel mit Olivenöl, Zitronensaft und Gewürzen mischen.
- 5 **Dressing**: Für das Dressing die vegane Crème fraîche, Olivenöl, Balsamico Creme und Gewürze in einer kleinen Schüssel mischen.
- 6 Chörnlipicker Saaten-Mix in einer Pfanne bei mittlerer Hitze für 3-4 Minuten anrösten. Dann auskühlen lassen.
- 7 **Salat zusammenstellen**: Auf einem Bett aus Jungspinat die gewürzten Kichererbsen platzieren. Darauf die gebackenen Rüebli anrichten und das Dressing darüber geben. Am Schluss mit dem gerösteten Chörnlipicker Saaten-Mix abrunden.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

