

REZEPT WARMER WURZELGEMÜSE SALAT mit Honig Senf Dressing

Zutaten für 2-4 Personen, 20 Min.

500 g Karotten Mix
1-2 Rote Rüben
1/2 rote Zwiebel
1 EL Butter (ca. 15g)
1 EL Honig
1 TL Senf
Saft 1/2 Zitrone
Salz
50g Rucola
Ziegenkäse
Salz

Zubereitung

1. Das gesamte Gemüse in dünne Streifen schneiden.
2. Butter in einer Pfanne zerlassen, dann die roten Zwiebelstreifen leicht anrösten. Die Karotten und die rote Rübe dazugeben. Etwa 10 Minuten erwärmen. Das Gemüse wird außen weicher, ist aber trotzdem noch knackig.
3. Während das Wurzelgemüse gart, kannst du das Honig Senf Dressing zubereiten und den Ziegenkäse in einer weiteren Pfanne bei starker Hitze anbraten oder grillen... Für das Dressing Senf, Zitronensaft und Honig gut verrühren (ich gebe alles in ein kleines Glas, verschraube es mit dem Deckel und schüttel alles kräftig, so entsteht ein perfektes Dressing)...
4. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Dressing dazugeben und gut untermischen. Etwas salzen.
5. Den Rucola Salat auf einen Teller geben, dann das Wurzelgemüse und oben drauf den heißen Ziegenkäse servieren. FERTIG!

