Cellagon®

WINTERLICHER SALAT MIT KÜRBIS, KARTOFFELN UND ROTER BETE

ZUTATEN

für ca. 4 Portionen

250 g	Rote Beete
500 g	Kartoffeln (festkochend)
500 g	Hokkaido-Kürbis
1 Bund	Petersilie
3	Lauchzwiebeln
100 g	Walnüsse
120 g	Fetakäse

Für das Dressing:

3 EL	Zitronensaft
1 EL	Honig
3 EL	Leinöl CellaVie pur
etwas	Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Sonstiges: Olivenöl und Meersalz

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 160° C (Umluft) vorheizen, Kartoffeln und Rote Bete schälen, zusammen mit Hokkaido in mundgerechte Stücke schneiden. Gemüse mit Olivenöl und Meersalz in ofenfester Schale vermengen und im heißen Ofen ca. 35 Min garen, Rote Bete in separater Schüssel garen.
- Petersilie waschen und fein hacken, Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden, Walnusskerne aus der Schale lösen und grob zerkleinern.
- Für das Dressing Zitronensaft, Honig und Leinöl miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Gemüse aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen, in großer Schüssel mit Petersilie, Lauchzwiebeln und Dressing vermengen, Walnusskerne über den Salat streuen, Fetakäse über den Salat bröseln.
- Warm oder kalt servieren.