

Warmer Salat mit geröstetem Gemüse und Baumnüssen

Gesamtzeit **35 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3558 kJ / 850 kcal

Fett: **46 g** Eiweiss: **27 g**
Kohlenhydrate: **63 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

8	Karotten
4	Pastinaken
4	Frühlingszwiebeln
0.5	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
4 EL	Kikkoman Teriyaki Marinade
2 EL	frischer Thymian
1	Zweig Rosmarin
70 g	Baumnüsse
2 EL	Honig
2 EL	Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
2 Prisen	Pfeffer
1	Kopf Lattich
70 g	Blauschimmelkäse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

8 Karotten - **4** Pastinaken - **4** Frühlingszwiebeln - **0.5** Knoblauchzehe - **2 EL** Olivenöl - **4 EL** Kikkoman Teriyaki Marinade - **2 EL** frischer Thymian - **1** Zweig Rosmarin

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Karotten, Pastinaken und Frühlingszwiebeln der Länge nach halbieren und den Knoblauch schälen. Alles mit Olivenöl und Kikkoman Teriyaki Marinade vermengen. Auf ein Backblech legen, mit gehackten Kräutern bestreuen und 20 Minuten backen. Danach leicht abkühlen lassen.

Schritt 2

70 g Baumnüsse - **2 EL** Honig - **2 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **2 Prisen** Pfeffer
In der Zwischenzeit die Baumnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten. Den Honig mit Kikkoman Sojasauce und Pfeffer mischen und über die Baumnüsse giessen. Gelegentlich umrühren, bis die Nüsse caramellisiert sind.

Schritt 3

1 Kopf Lattich - **70 g** Blauschimmelkäse
Die Lattich-Salatblätter in eine Schüssel geben und das geröstete Gemüse und die Baumnüsse darauf anrichten. Mit zerkleinertem Käse bestreuen und servieren.