

## Gerösteter Gemüsesalat



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 15 Minuten

FÜR 4 Personen

Backpapier für das Blech

#### GEMÜSE

200 g Broccoli, in Röschen

200 g Blumenkohl, in Röschen

2 Maiskolben, Körner vom Kolben  
geschnitten

2 rote Zwiebeln, in Streifen

2 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

2 Birnen, in Spalten

200 g Stangensellerie, in feinen Scheiben

#### SAUCE

1 TL milder Senf

1 TL Honig

2 EL Kräuteressig

4 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

2 EL Nüsse oder Kerne, z.B. Pinienkerne,  
geröstet

### ZUBEREITUNG

**GEMÜSE** Broccoli, Blumenkohl, Mais und Zwiebeln mit Öl mischen, würzen, auf das vorbereitete Blech verteilen.

**BACKEN** In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 10–15 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Mit Birnen und Stangensellerie in einer Schüssel mischen.

**SAUCE** Senf mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer gut verrühren. Gemüse und Birnen beifügen. Alles sorgfältig mischen, anrichten, mit Nüssen oder Kernen garnieren.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)