

GAUMEN- SCHMAUS



ZUTATEN

- 1 Zitrone
- 1 EL „Gaumenschmaus“
- 4 EL Olivenöl
- 1 Breze
- Butter
- 300 g Süßkartoffeln
- 100 g Feldsalat

Ofengemüse mit Brezen- Crunch und Feldsalat

Den Saft einer Zitrone mit 1 EL Gaumenschmaus und 4 EL Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. 1 Breze in mundgerechte Stücke zerzupfen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter knusprig braten. 300 g Süßkartoffel in Spalten schneiden und im Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 25 Min. goldbraun backen. 5 Min. vor dem Ende der Garzeit die Hälfte der Vinaigrette über die Süßkartoffeln träufeln. Brezen-Croutons, Süßkartoffel-Wedges und 100 g Feldsalat mischen und mit der restlichen Vinaigrette marinieren.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: www.herbaria.com/rezpte