

Wurzelgemüse mit Spargel & Senf-Vinaigrette

17. April 2023

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menge: 4 Portionen

Zutaten

2 Pkg Traditions-Beinschinken

4 Karotten

4 Schwarzwurzeln

3-4 gelbe Rüben

1,5 Stangen Lauch

1 Bund grüner Spargel

1 Bund Radieschen

1 Zitrone

6 EL Olivenöl

2 Kugeln Mozzarella

Etwas Basilikum & Petersilie (frisch)

Etwas Kräutersalz & Pfeffer

Für die Senf Vinaigrette:

½ Bund Petersilie

2 TL Kremser Senf

50 ml Weißweinessig

100 ml Olivenöl

Saft & Zesten ½ Bio-Zitrone

Etwas Salz & Pfeffer

Zubereitung

Karotten, Schwarzwurzeln und gelbe Rüben schälen und längs halbieren. Lauch putzen und längs halbieren. Spargel putzen und die holzigen Enden abschneiden. Radieschen waschen und putzen. Die Bio-Zitrone heiß waschen und in Scheiben schneiden.

Das Gemüse mit Olivenöl, Kräutersalz und Pfeffer vermengen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Zitronenscheiben und den Schinken darauf verteilen.

Das Gemüse mit Schinken im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft für rund 25 Minuten rösten.

Den Mozzarella abtropfen lassen, grob zupfen und fünf Minuten vor Ende der Backzeit auf dem Gemüse verteilen und kurz schmelzen lassen.

Für die Vinaigrette die Petersilie waschen und hacken. Gehackte Kräuter mit den restlichen Zutaten verrühren oder mit dem Pürierstab cremig aufmixen.

Tipp: Die Vinaigrette kann auch als klassisches Salatdressing verwendet werden.

