

## Gerösteter Gemüsesalat mit **Fiorella** und Schwartau Extra Sauerkirsch-Konfitüre

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

#### Salat:

**200 g Fiorella di Tomino**

2 Karotten

1 Bund grüner Spargel

1 Bund Radieschen

1 Tasse Basmati-Reis

2 EL Olivenöl

2 EL Frühlingszwiebeln, gehackt

Salz & Pfeffer

#### Sauerkirsch-Dressing:

2 EL Schwartau Sauerkirsch-Konfitüre

2 EL Olivenöl

1 EL Orangensaft

1 Bund Schnittlauch



### ZUBEREITUNG:

1. Karotten und Radieschen waschen und längs halbieren. Spargel waschen und holzige Enden abschneiden. Reis nach Packungsangabe kochen und warmhalten.
2. Den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Karottenhälften, Spargelstücke und Radieschenhälften auf einem Backblech verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln, nach Geschmack salzen und pfeffern. Im Ofen etwa 15-20 Minuten rösten.
3. Für das Dressing Schwartau Extra Sauerkirsch-Konfitüre, Olivenöl und Orangensaft in einer kleinen Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Fiorella di Tomino in kleine Stücke schneiden. Auf einem großen Servierteller den Basmati-Reis verteilen. Darauf die gerösteten Karotten, Spargel, Radieschen und Firoella di Tomino anrichten. Dressing darauf verteilen und mit Schnittlauch garnieren.



**ZUBEREITUNGSZEIT:**

ca. 40 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 2262,9 KJ / 542,2 kcal | E 13,0 | F 31,5 | KH 49,5