

Röstkarotten-Salat

Zutaten für etwa 4-6 Portionen als Beilage:

1 kg normale mittelgroße Karotten
3 El Olivenöl
1 ½ El Ahornsirup
Salz, schwarzer Pfeffer

Handvoll Minzeblätter
2 El Dill, grob gehackt
70 g getrocknete Aprikosen, in feine Scheiben geschnitten
30 g geröstete Mandeln, gesalzen und grob gehackt

Marinade

40 g getrocknete Aprikosen
1 Tl Ahornsirup
2 Tl Sumach
3-4 El Limetten-
oder Zitronensaft
1 ½ Tl Chiliflocken
z.B. Pul Biber
1 Knoblauchzehe
2 El Olivenöl

Vorbereitung:

Karotten waschen, schälen und in 2,5 cm dicke schräge Stücke schneiden.

Zubereitung:

1. Backofen auf 220 ° C (Heißluft) vorheizen.
2. Karotten in einer passenden Schüssel mit Olivenöl und Ahornsirup vermischen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
10-15 Minuten ziehen lassen.
3. Nochmals gut vermischen, damit die Karotten vollständig mit Öl benetzt sind.
Möglichst großzügig auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche verteilen.
4. Im heißen Backofen etwa 15 bis 20 Minuten rösten, bis die Karotten gebräunt, aber noch bissfest sind; nach der Hälfte der Zeit die Karotten wenden und die Position der Blech tauschen.
5. **Marinade:** Die Zutaten für die Marinade in einem Mixer fein zerkleinern, salzen.
6. Karotten aus dem Backofen nehmen, zusammen mit der Marinade in einer Schüssel vermischen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.
7. Etwa die Hälfte der Kräuter und die Aprikosenscheiben unter den Salat mischen.
Salat auf einer passenden Platte anrichten, mit den Mandeln und den restlichen Kräutern bestreuen.
Mit Olivenöl und Limettensaft beträufeln.