

Gebratener Gemüsesalat mit Sumach-Joghurt-Dressing - Rezept von EASIYO

Genuss wie aus 1001 Nacht! Serviere dieses EASIYO Rezept für gebratenen Gemüsesalat und lass dich von dem orientalisch angehauchten Sumach-Joghurt-Dressing auf eine aromatische Reise entführen ✈️

Serves: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für den Salat
 - 2 Pastinaken
 - 1/4 Kürbis, ohne Schale
 - 1 rote Zwiebel
 - 2-3 Möhren
 - 6-8 Babymöhren
 - 1 rote Paprikaschote
 - 1 TL getrockneter Salbei
 - 1/4 TL Salz
 - Basilikum zum Servieren
- Für den Sumach-Joghurt
 - 125 ml EASIYO Naturjoghurt griechischer Art
 - 2 TL flüssiger Honig
 - 1 TL Sumach
 - 1/4 TL Salz

Zubereitung

Schritt 1

Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein großes, tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt 2

Pastinaken, Kürbis, Zwiebel, Rote Bete und Paprika in 3–4 cm große Stücke schneiden. Die Babymöhren so lassen, wie sie sind, nur die größeren Möhren bei Bedarf halbieren.

Schritt 3

Pastinaken, Kürbis und Möhren auf dem vorbereiteten Blech verteilen, mit Öl, Salbei und Salz würzen und 25 Minuten garen.

Schritt 4

Das Gemüse wenden, Zwiebel und Paprika hinzufügen und weitere 10–15 Minuten garen.

Schritt 5

In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Sumach-Joghurt in einer Schüssel vermengen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Schritt 6

Sobald das Gemüse goldbraun und zart ist, herausnehmen und 5 Minuten abkühlen lassen.

Schritt 7

Die Basilikumblätter untermischen, mit der Sumach-Joghurt-Vinaigrette beträufeln und servieren.

Genussfreunde aufgepasst

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker

[Alle Artikel sehen](#)



EASIYO Joghurtbereiter
mit Behälter für 1kg
selbstgemachten Joghurt

€ 29,99



EASIYO Joghurtpulver 10
Beutel für 10kg frischen
Joghurt inkl. Rezeptbuch

€ 39,99

€ 19,23 /1 kg



EASIYO Joghurtpulver für
10kg Joghurt Griech. Art
Kokos mit Kokosflocken

€ 49,99

€ 20,83 /1 kg



EASIYO Joghurt
Beutel für 6kg frischen
Joghurt 3 Dessert

€ 29,99

€ 21,73 /1 kg

