

Gebackene Petersilienwurzel mit Creme von schwarzen Oliven und Granatapfelvinaigrette

Ein originelles, vegetarisches Gericht, das durch die Kombination von erdigen, süß-säuerlichen und würzigen Aromen besticht – ideal als Vorspeise oder Beilage!

Zubereitungszeit: 40 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 600 g Petersilienwurzel
- 100 g schwarze Oliven (entsteint)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Zitronensaft
- 5 EL Olivenöl
- 50 g Granatapfelkerne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- frische Kräuter (z.B. Petersilie, Koriander)

Zubereitung

Schritt 1

Petersilienwurzel backen: Petersilienwurzel gründlich waschen, in Hälften schneiden und auf ein Backblech legen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 25 Minuten backen, bis sie goldbraun ist.

Schritt 2

Olivencreme: Oliven, Knoblauch, Zitronensaft und 3 EL Olivenöl in einem Mixer zu einer glatten Paste verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3

Granatapfelvinaigrette: Granatapfelkerne, 2 EL Olivenöl und 1 EL Zitronensaft mit etwas Salz vermengen.

Schritt 4

Anrichten: Die Olivencreme auf Tellern verteilen, die gebackene Petersilienwurzel darauf anrichten und mit der Granatapfelvinaigrette beträufeln. Mit frischen Kräutern garnieren.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen-
maschine, mit
Flex-
Rührer und
Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite Kochtopf 22x22cm mit
integriertem Siebeinsatz
€ 99,99



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Maß
Stück
€ 54,99