



## **SALAT MIT GRÜNKOHL, SÜSSKARTOFFELN UND PASTINAKEN MIT FETA, PEKANNÜSSEN UND GRANATAPFEL (VEGETARISCH)**

ZUBEREITUNGSZEIT UND GAREN: 1 H

### ZUTATEN

- 250 g Süßkartoffeln
- 125 g Pastinaken
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 Msp. Currypulver
- 1 EL Olivenöl
- 250 g Grünkohl
- 4 EL Pekannüsse
- 125 g Feta
- 1 Granatapfel
- 4 EL Zitronensaft
- 1/2 TL Honig
- 1 Prise Zimt
- 2 EL fruchtiges Olivenöl

### ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Süßkartoffeln und Pastinaken schälen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz, weißem Pfeffer, Curry und Öl mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und im heißen Ofen unter gelegentlichem Wenden in ca. 20 Minuten bissfest garen. Herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.
3. Den Grünkohl putzen, den dicken Strunk entfernen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest blanchieren.
4. Abgießen, abschrecken und sehr gut abtropfen lassen.
5. Die Pekannüsse in einer Pfanne leicht anrösten, dann abkühlen lassen. Den Feta in Würfel schneiden. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen.
6. Aus Zitronensaft, Honig, Salz, Zimt und Öl ein Dressing rühren. Den Grünkohl in Streifen schneiden und marinieren. Die Pastinaken und Süßkartoffeln untermischen.
7. Den Salat auf Teller anrichten und mit Feta, Pekannüssen und Granatapfelkernen bestreuen.