Rezept

Geröstetes Gemüse mit Harissa Spiced Salt

NR: 7 vegan

Für 4 Personen / Zubereitung: 45 min

Zutaten:

8 Karotten

3 Fenchel

1 Lauch

2 Knoblauch

1 Sellerie

…… Gemüse nach Wahl…..

1 Handvoll Macadamia Nüsse

oder Cashew Nüsse

5 El Olivenöl

2 TL Harissa Spiced Salt

Zubereitung:

Gemüse waschen schälen und in Stücke schneiden und in eine Schüssel legen. Olivenöl und Harissa Spiced Salt mischen und auf das Gemüse tun und kräftig umrühren.

Das Gemüse auf einem Backblech verteilen und bei 180 ° ca. 20 min backen.

Geheimtipp: Nimm 1 Becher Cashew Sour Cream und mische 1 TL Harissa Spiced Salt darunter. Serviere es zum Gemüse. Yummie!