



ROUGETTE VEGAN! Grill- und Ofentaler als Crunchy-Sticky-Ofentaler mit Ofengemüse und Salat

Zutaten für 2 Portionen:

1 ROUGETTE VEGAN! Grill- und Ofentaler "Kräuter" (Sorte nach Wahl)

- 2 Tassen ungesüßte, zerkleinerte Cornflakes für die Panade
- 2 Tassen Hafermilch
- 1 Paprika
- 1 Pastinake
- 1 Möhre
- 1 Zucchini
- 1 Handvoll Baby Spinat
- 1 Handvoll Koriander

Für das Agaven-Dicksaft-Dressing

- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Agaven Dicksaft
- ½ Zitrone (Saft)
- 1 TL Crema di Balsamico
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Chilipulver
- Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Möhre und Pastinake schälen und anschließend klein schneiden. Ebenso wie Paprika und Zucchini. Anschließend alles auf ein Backblech geben und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Das Gemüse für ca. 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze goldbraun werden lassen.
2. Den ROUGETTE VEGAN! Grill- und Ofentaler panieren: Hierfür die ungesüßten Cornflakes klein hacken, sodass Brösel entstehen. Anschließend den ROUGETTE VEGAN! Grill- und Ofentaler aus der Verpackung nehmen und in gleich große Würfel schneiden. Einen Würfel nehmen und ihn zunächst in der Milch wälzen und mit Cornflakes bedecken. Die panierten ROUGETTE VEGAN! Grill- und Ofentalerwürfel auf ein Backblech geben und ca. 20 Minuten backen lassen, bis sie goldbraun und knusprig sind.



3. Während das Gemüse und der ROUGETTE VEGAN! Grill- und Ofentaler im Backofen sind, kann das Dressing vorbereitet werden. Hierfür Olivenöl, Agaven Dicksaft, Zitronensaft, Crema di Balsamico, Paprika- und Chilipulver, Salz & Pfeffer miteinander vermengen.
4. Die fertigen ROUGETTE VEGAN! Grill- und Ofentalerwürfel in dem Agaven-Dicksaft-Dressing schwenken. Eine Handvoll Blattspinat auf einen Teller geben und mit dem Ofengemüse sowie den Ofentaler-Würfeln toppen. Zum Schluss noch etwas von dem Dressing darüber geben.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwertangaben: ca. 432 kcal | E 15,3 | F 48,8 | KH 114,1