

# Warmer Salat mit geröstetem Gemüse und Walnüssen

Gesamtzeit **35 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**3558 kJ / 850 kcal**

Fett: **46 g** Eiweiß: **27 g**  
Kohlenhydrate: **63 g**

## ZUTATEN

2 Portion(en)

<b>8</b>	Karotten
<b>4</b>	Pastinaken
<b>4</b>	Frühlingszwiebeln
<b>0,5</b>	Knoblauchzehe
<b>2 EL</b>	Olivenöl
<b>4 EL</b>	Kikkoman Teriyaki Marinade
<b>2 EL</b>	frischer Thymian
<b>1</b>	Zweig Rosmarin
<b>70 g</b>	Walnüsse
<b>2 EL</b>	Honig
<b>2 EL</b>	Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
<b>2 Prisen</b>	Pfeffer
<b>1</b>	Kopf Romana-Salat
<b>70 g</b>	Blauschimmelkäse

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**8** Karotten - **4** Pastinaken - **4** Frühlingszwiebeln - **0,5** Knoblauchzehe - **2 EL** Olivenöl - **4 EL** Kikkoman Teriyaki Marinade - **2 EL** frischer Thymian - **1** Zweig Rosmarin

Den Backofen auf 190 Grad Celsius vorheizen. Karotten, Pastinaken und Frühlingszwiebeln der Länge nach halbieren und den Knoblauch schälen. Alles mit Olivenöl und Kikkoman Teriyaki Marinade vermengen. Auf ein Backblech legen, mit gehackten Kräutern bestreuen und 20 Minuten backen. Danach leicht abkühlen lassen.

### Schritt 2

**70 g** Walnüsse - **2 EL** Honig - **2 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **2 Prisen** Pfeffer  
In der Zwischenzeit die Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten. Den Honig mit Kikkoman Sojasauce und Pfeffer mischen und über die Walnüsse gießen. Gelegentlich umrühren, bis die Nüsse karamellisiert sind.

### Schritt 3

**1** Kopf Romana-Salat - **70 g** Blauschimmelkäse  
Die Romana-Salatblätter in eine Schüssel geben und das geröstete Gemüse und die Walnüsse darauf anrichten. Mit zerkleinertem Käse bestreuen und servieren.