



Karottensalat mit Joghurt und Möhrengrün-Pesto



*the Smart Oven-Air Fryer
mit Element iQ™-System*

Sage

Karottensalat mit Joghurt und Möhrengrün-Pesto

 Vorbereitung: 20 Minuten / Kochdauer: 30 Minuten

 Für 4 Personen



the Smart Oven® Air Fryer

3 Bündel Babykarotten mit Grün, gewaschen und geschält
4 Esslöffel Olivenöl
½ Bund glatte Petersilie
2 Esslöffel Dukkah
1 Esslöffel Mandeln
1 Esslöffel Sultaninen
1 Esslöffel geriebener Parmesan

Meersalz
2 Esslöffel Chardonnay-Essig
½ Esslöffel Orangenblütenwasser
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
150 g griechischer Joghurt
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
60 g Honig

1. Drahtgitterrost auf der mittleren Schiene platzieren. Ofen vorheizen. BRATEN/KONVEKTION/200 °C/30 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
2. Möhrengrün von den Karotten entfernen und Karotten beiseite legen. Die Hälfte des Möhrengrüns in eine Bratpfanne geben, mit einem Esslöffel Olivenöl schwenken und etwa 15 Minuten lang anbraten, bis es leicht knusprig ist. Die andere Hälfte entsorgen.
3. Gebratenes Möhrengrün in einen Mörser geben. Möhrengrün und Petersilie in kleine Teile zerstoßen. Knoblauch, Dukkah, Mandeln, Sultaninen, Parmesan und eine Prise Salz hinzufügen. Ein paar Minuten lang zerstoßen, bis ein grober Brei entsteht.
4. 2 Esslöffel Öl, Essig und Orangenblütenwasser hinzugeben und gut vermischen. Das Möhrengrün-Pesto ist damit fertig. Abdecken und beiseite legen.
5. Ofen vorheizen. BRATEN/KONVEKTION/200 °C/30 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
6. Die Karotten mit dem restlichen Olivenöl sowie Salz und Pfeffer würzen. In eine Bratpfanne geben und etwa 30 Minuten braten, bis sie weich sind.
7. Weiche Karotten in eine Rührschüssel geben und mit dem Pesto schwenken.
8. Joghurt und Knoblauch in einer anderen Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Joghurt auf einem Servierteller verteilen, Karotten darauflegen und vor dem Servieren mit Honig garnieren.