



BLACK SESAME

Intensiv – kräftig nussig

Dieses Dressing ist konzentriert und kräftig im Geschmack. Der nährstoffreiche schwarze Sesam entfaltet hier sein volles Aroma.

Passt besonders gut zu Tomaten-Mozzarella- oder Wurst-Käse-Salat, pochiertem Fisch und Poke oder als Grillfleisch-Dip.

Zutaten für 4 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

- 400 g Süsskartoffeln
- 1 Peperoni
- 300 g violette Karotten
- 1 Dose gegarte Kichererbsen (265 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stiel Rosmarin, Salbei und Thymian
- Olivenöl
- ½ EL grobes Salz
- grober Pfeffer aus der Mühle
- 400 g Rindfleisch Entrecôte
- 400 g Jungspinat
- KABUKI Black Sesame Dressing

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Süsskartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Karotten schräg in Scheiben und Peperoni in Würfel schneiden. Kichererbsen abtropfen lassen und zusammen mit dem Gemüse in eine Schüssel geben. Knoblauchzehe mit Messerspitze zerdrücken. Kräuter grob zupfen und zum Gemüse geben. Olivenöl dazu geben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem Blech mit Backpapier gut verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Min. backen.

Entrecôte auf dem Grill zubereiten. Kurz vor dem Anrichten in dünne Scheiben schneiden.

Jungspinat auf einem Teller anrichten, Ofengemüse und Rindfleischstücke dazugeben und mit KABUKI Black Sesame Dressing anmachen.

HERVORRAGEND AUCH MIT:
 Tofu oder Lachs

