

# Sommersalat mit Ofengemüse und Misodressing

## Zutaten für 2 hungrige Personen

- 1 kleiner Salat oder Ruccola/Feldsalat
- 1 Zucchini
- 1 Bund Radieschen
- 1 gelbe Paprika
- 2 Süßkartoffeln
- Wildkräuter (Giersch, Löwenzahn, Sauerampfer)
- Schnittlauch
- Olivenöl
- 200 ml Apfelsaft
- 2 TL Gerstenmiso
- 1 TL Agavendicksaft
- 1 EL Sojasauce
- 1 Zitrone
- Salz



Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zucchini waschen und in Würfel schneiden. Radieschen waschen, in dicke Scheiben schneiden. Süßkartoffeln schälen, in Würfel schneiden. Paprika waschen und in größere Stücke schneiden. Alles in eine große Schüssel geben und mit 3 EL Olivenöl und 1 EL Sojasauce gut vermischen (das geht am besten mit den Händen).

Backblech mit Backpapier auslegen. Gemüse darauf geben und ca. 20 – 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit 200 ml Apfelsaft, 2-3 TL Misopaste, 1 TL Agavendicksaft, 4 EL Olivenöl mit dem Schneebesen zu einer Marinade verrühren.

Salat waschen und abtropfen lassen. Kräuter waschen und klein schneiden.

Das Gemüse vom Backblech in eine große Schüssel geben und mit der Marinade begießen. Etwas ziehen lassen. Salat in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem lauwarmen Ofengemüse und den Kräutern mischen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

