

Feldsalat mit Ofenkarotten, Maronen, Halloumi & Feige



Mittlerweile trägt der Wald bei uns um die Ecke Herbstfarben – sofern man ihn sieht, denn in den letzten Wochen hatten wir so oft Nebel oder graue Tage, an denen die Wolken so tief hingen, dass man wenig davon sehen konnte. Da kommt bei mir schon richtiger Herbstblues auf und ich träume jeden Tag vom Süden, von blauem Himmel und Sonne.

Wenn der Himmel dann mal aufreißt, hat aber auch der Herbst seinen Reiz. Vor einigen Tagen war ich spontan mit einer Freundin im Wald spazieren, raschelte mit den Füßen im trockenen Laub und genoss die Herbstdüfte um mich herum. Wir stolperten sogar über eine Stelle mit ganz vielen Maronen und

fingen spontan an zu sammeln. Eine kleine Tüte kam zusammen und da ich eh Ofenkarotten für einen Salat machen wollte, röstete ich sie da gleich mit.

In diesem Salat stecken ganz viele saisonale Zutaten.



Die Feigen stammen aus dem heimischen Garten – Naschkatzenmama hat sie bei ihrem Besuch letzte Woche mitgebracht. Der Feldsalat hat auch wieder Saison und alles zusammen ergab eine leckere Salat-Mahlzeit mit süßlich-nussigen, fruchtigen und salzigen Aromen. Wer Halloumi nicht mag, kann etwas Ziegenfrischkäse in die Mitte setzen, das war ursprünglich mein Plan, aber dann habe ich ihn beim Einkaufen vergessen und fand Halloumi auch super. Ich mag seine Salzigkeit, die hier einen guten Ausgleich zu den süßen Karotten und Maronen ergibt.

Für 2 Personen:

3 große Karotten

2 EL Ahornsirup

Olivenöl

Chiliflocken

Salz, Pfeffer

10–15 Maronen

100 g Halloumi

Sesam

100 g Feldsalat

Condimento bianco

Walnussöl (oder Olivenöl)

1 Chicorée

2 Feigen

Die Karotten waschen oder schälen und in etwa gleich große Stücke schneiden. Auf ein Blech geben und mit Ahornsirup, einem Schuss Olivenöl, Salz, Pfeffer und nach Geschmack Chiliflocken vermischen und ausbreiten.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Maronen an der bauchigen Seite kreuzweise einschneiden und neben die Karotten auf das Blech legen. Den Halloumi in feine Würfel schneiden und in eine Auflaufform legen.

Alles ca. 30 Minuten backen, bis die Karotten gar und leicht

karamellisiert, die Maronen aufgeplatzt und weich und die Käsewürfelchen goldbraun sind.

Alles etwas abkühlen lassen, dann die Maronen schälen. Die Karotten mit Sesam bestreuen.

Den Salat putzen und mit Condimento, Walnussöl, Salz und Pfeffer anmachen. Die Chicoréeblätter auf Teller verteilen, den Salat in die Mitte geben, die Feigen in Scheiben schneiden und ebenfalls verteilen.

Die Maronen (nach Belieben gehackt) und die Halloumiwürfelchen darüberstreuen.



Ich habe ein Stück Krustenbrot dazu gegessen. Der Salat ist eine wunderbare leichte Mahlzeit und falls Reste der Ofenzutaten übrig bleiben, kann man sie auch am nächsten Tag noch genießen – oder in einen weiteren Salat werfen.

Ich wünsche euch genussvolle Herbsttage!

Eure Judith