



GEBACKENER ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL

auf fruchtigem Salat mit Honig-Senf-Dressing, Cranberrys und Buschbohnen

SPECIAL



Bacon (Scheiben)



Salatherzen (Romana)



Mini-Fladenbrot



mittelscharfer Senf



Joghurt



Honig



Frühlingszwiebel



Buschbohnen



getrocknete Cranberrys



Ziegenfrischkäsetaler

25 [25 | 30] Min. 30 [30 | 35] Min.

Stufe 1 Thermomix kocht

Tag 1 - 5 kochen

LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab.
 Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.
 Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **2 große Schüsseln** und **1 große Pfanne**.



1 DRESSING ZUBEREITEN
Joghurt, Senf, Honig, Salz* und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 4** mischen und in eine große Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen.



2 BOHNEN VORGAREN
 Enden der **Buschbohnen** abschneiden und **Bohnen** halbieren. **Buschbohnen** in den Gareinsatz geben. **400 g Wasser*** in den Mixtopf geben, Gareinsatz einsetzen und **15 Min./Varoma/Stufe 1** garen.
 Währenddessen die **Croûtons** vorbereiten.



3 CROÛTONS BACKEN
100 g [150 g | 200 g] Fladenbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. **Brotwürfel** in eine große Schüssel geben und mit **1 EL [1½ EL | 2 EL] Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** mischen. **Würfel** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und **5 – 8 Min.** im Backofen backen, bis die **Würfel** goldbraun sind. **Brotwürfel** aus dem Ofen nehmen, damit sie abkühlen können.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



4 SCHNEIDEN & WICKELN
 Für die **Taler** den **Ziegenkäse** mit je einer Scheibe **Bacon** umwickeln.
Salatherzen längs halbieren und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
 Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in dünne Ringe schneiden.



5 VOLLENDEN
 Eine große Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze erwärmen und **Ziegenkäsetaler** darin von beiden Seiten **3 – 4 Min.** anbraten, bis sie goldbraun sind. **Taler** aus der Pfanne nehmen. Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen.
 Die Pfanne ohne weitere Fettzugabe stark erhitzen, gegarte **Buschbohnen** darin ca. **3 – 4 Min.** unter Wenden anbraten und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



6 ANRICHTEN
Salatstreifen, weiße Frühlingszwiebelringe und **Buschbohnen** zum **Dressing** geben und gut mischen. **Salat** auf Teller verteilen und **Ziegenkäse** darauf anrichten. **Croûtons, Cranberrys** und **grüne Frühlingszwiebelringe** um den **Ziegenkäse** herum verteilen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Joghurt 5)	75 g	150 g	150 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Honig	20 g	28 g	40 g
Buschbohnen	100 g	150 g	200 g
Mini-Fladenbrot 1)	100 g	150 g	200 g
Ziegenfrischkäsetaler 5)	4	6	8
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Salatherzen (Romana) ES	2	3	4
Frühlingszwiebel DE ES	1	1	2
getrocknete Cranberrys	10 g	20 g	20 g
Wasser* für Schritt 2		400 g	
Olivenöl* für Schritt 3	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.
 ☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 350 g)
Brennwert	568 kJ/136 kcal	2.335 kJ/558 kcal
Fett	7,44 g	30,59 g
– davon ges. Fettsäuren	3,17 g	13,02 g
Kohlenhydrate	11,12 g	45,69 g
– davon Zucker	4,98 g	20,45 g
Eiweiß	5,69 g	23,37 g
Salz	0,779 g	3,201 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 4) Senf 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

    #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!