

Ziegenkäse im Speckmantel

auf Orangen-Feldsalat mit Balsamico-Senf-Vinaigrette

25 – 35 Minuten • 558 kcal • Tag 3 kochen

301



Feldsalat



Orange



Mandeln, gehobelt



Ziegenfrischkäsetaler



Bacon (Scheiben)



Thymian



Balsamicoreme



Schalotte



körniger Senf



Blütenhonig



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Olivenöl*, Wasser*

Kochutensilien

1 große Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 Personen

	2P
Feldsalat	75 g
Orange EG ZA	1
Mandeln, gehobelt 22	10 g
Ziegenfrischkäsetaler 7	125 g
Bacon (Scheiben)	100 g
Thymian	10 g
Balsamicoreme 14) 15)	12 g
Schalotte DE NL FR	0,5 **
körniger Senf 9)	8,5 g**
Blütenhonig	8 g

**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. 300 g)
Brennwert	754 kJ/180 kcal	233 kJ/558 kcal
Fett	13,9 g	43 g
– davon ges. Fettsäuren	6,6 g	20,6 g
Kohlenhydrate	6,1 g	18,9 g
– davon Zucker	4,3 g	13,2 g
Eiweiß	7,7 g	23,7 g
Salz	0,7 g	2,18 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: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf **14)** Schwefeldiooxide und Sulfite **15)** Weizen **22)** Mandeln

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **EG:** Ägypten **ZA:** Südafrika



Kleine Vorbereitung

Schalotte halbieren und fein würfeln.

Thymianblätter fein hacken.



Dressing anrühren

In einer großen Schüssel **Balsamicoreme**, die Hälfte des **Thymians**, die Hälfte **körniger Senf**, **Honig**, 2 EL **Olivenöl***, 2 EL **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

Nach Belieben **Schalottenwürfel** hinzugeben und kurz marinieren lassen.

Tipp: Schalotte schmeckt sehr zwiebelig, falls Du das nicht magst, benutze weniger.



Ziegenkäse umwickeln

Ziegenkäsetaler nach Belieben mit restlichem **Thymian** und **Honig** toppen und mit jeweils einer **Scheibe Bacon** umwickeln.

Tipp: Du kannst den übrigen Bacon kleingeschnitten mit anbraten und später als Crumble über den Salat geben.



Orange schneiden

Ober- und Unterseite der **Orange** abschneiden. **Orange** so schälen, dass keine weiße Haut mehr vorhanden ist. **Orange** waagrecht in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.



Ziegenkäse anbraten

Mandelblättchen in einer großen Pfanne ohne weitere Fettzugabe 2 – 3 Min. anrösten, bis sie anfangen zu duften. Aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen.

Dieselbe große Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze erwärmen und darin **Ziegenkäse** von beiden Seiten 2 – 3 Min. anbraten, bis er goldbraun ist.



Anrichten & genießen

Feldsalat in die Schüssel zu dem **Dressing** geben und gut vermengen.

Feldsalat auf Tellern anrichten und die **Orangescheiben** mittig darüber verteilen. Mit dem **Ziegenkäse** toppen und den **Mandelblättchen** garnieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

