

BUNTER SALAT MIT KRÄUTER-CREME-DRESSING,

dazu Paprika und Tomate







Salatmix



Joghurt (3,5 % Fett)





Basilikum

Mayonnaise





Petersilien



gerebelter Thymian





Knoblauchzehe



Tomate (Roma)



Zitrone



gelbe Paprika

10 Minuten





Egal, ob zum sommerlichen Picknick im Park, als frische Beilage oder leichte Mahlzeit, unser bunter Salat mit Paprika, Tomate und cremigem Kräuterdressing sorgt für gesunde Glücksmomente.



Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.
Zum Kochen benötigst Du 1 große Schüssel.



1 KRÄUTER HACKEN

★ TIPP: Du kannst das Dressing auch am
Vortag in einem Schraubglas vorbereiten.

Blätter von **Basilikum**, **Dill** und **Petersilie** abzupfen und fein hacken. **Knoblauchzehe** abziehen und die **Hälfte** fein hacken. **TIPP:** Für mehr

Knoblauchgeschmack benutze die ganze Zehe.

Schalotte abziehen, halbieren und eine **Hälfte** fein hacken, die andere Hälfte beiseitelegen.



2 FÜR DAS DRESSINGIn einer großen Schüssel **Joghurt**, **Mayonnaise**, gehackte **Kräuter**, gehackten **Knoblauch**, gehackte **Schalotte** und gerebelten **Thymian** miteinander vermengen.



3 DRESSING ABSCHMECKEN
Ca. 1 TL Zitronenschale abreiben und Zitrone halbieren.

Dressing mit **Zitronenschale** und dem **Saft** einer halben **Zitrone**, **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken.



4 GEMÜSE SCHNEIDEN
Paprika halbieren, Kerngehäuse
entfernen und Paprikahälften in dünne
Streifen schneiden.
Restliche Schalotte in feine
Streifen schneiden.

Tomate halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in mundgerechte Stücken schneiden.



SALAT VOLLENDEN
Salatmix vorsichtig mit dem Gemüse
aus Schritt 4 in der großen Schüssel mit dem
Dressing vermengen.



6 Salat in kleinen Schüsseln oder in einer großen Schüssel anrichten und genießen.

GUTEN APPETIT!

ZUTATEN

	2P	
Basilikum/Dill/Petersilie	10 g	
Knoblauchzehe ES	1/2 🕦	
Schalotte NL	1	
Joghurt (3,5 % Fett) 5)	75 g	
Mayonnaise 2) 4)	20 ml	
gerebelter Thymian	1 g	
Zitrone AR SA	1	
gelbe Paprika NL ES	1	
Tomate (Roma) BE NL	1	
Salatmix	100 g	
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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. 300 g)
Brennwert	279 kJ/67 kcal	879 kJ/210 kcal
Fett	5 g	15 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	2 g
Kohlenhydrate	4 g	12 g
– davon Zucker	4 g	12 g
Eiweiß	1 g	5 g
Salz	1 g	1 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

2) Eier 4) Senf 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien NL: Niederlande AR: Argentinien SA: Saudi-Arabien BE: Belgien

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







Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 **AT** +43 (0) 720 816 005

kundenservice@hellofresh.de kundenservice@hellofresh.at

●Hello

2019 | KW 21 | 901