



BUNTER SALAT MIT KRÄUTER-CREME-DRESSING, dazu Paprika und Tomate

ADD-ON



Salatmix



Joghurt



Mayonnaise



Basilikum



Dill



Petersilie



gerebelter Thymian



Schalotte



Knoblauchzehe



Zitrone



Tomate (Roma)



gelbe Paprika

10 Minuten

Stufe 1

Veggie

903

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



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.



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 Stücke schneiden.



2 FÜR DAS DRESSING

In einer großen Schüssel **Joghurt, Mayonnaise**, gehackte **Kräuter**, gehackten **Knoblauch**, gehackte **Schalotte** und gerebelten **Thymian** miteinander vermengen.



5 SALAT VOLLENDEN

Salatmix vorsichtig mit dem **Gemüse** aus Schritt 4 in der großen Schüssel mit dem **Dressing** 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.



6 ANRICHTEN

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

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Basilikum/Dill/Petersilie	10 g
Knoblauchzehe ES	½
Schalotte NL	1
Joghurt 5)	75 g
Mayonnaise 2) 4)	20 ml
gerebelter Thymian	2 g
Zitrone ES	1
gelbe Paprika NL ES	1
Tomate (Roma) NL ES	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	217 kJ/52 kcal	674 kJ/161 kcal
Fett	2,75 g	8,55 g
- davon ges. Fettsäuren	0,25 g	0,78 g
Kohlenhydrate	4,25 g	13,22 g
- davon Zucker	4,00 g	12,45 g
Eiweiß	1,70 g	5,30 g
Salz	0,209 g	0,649 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!)

URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande **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!