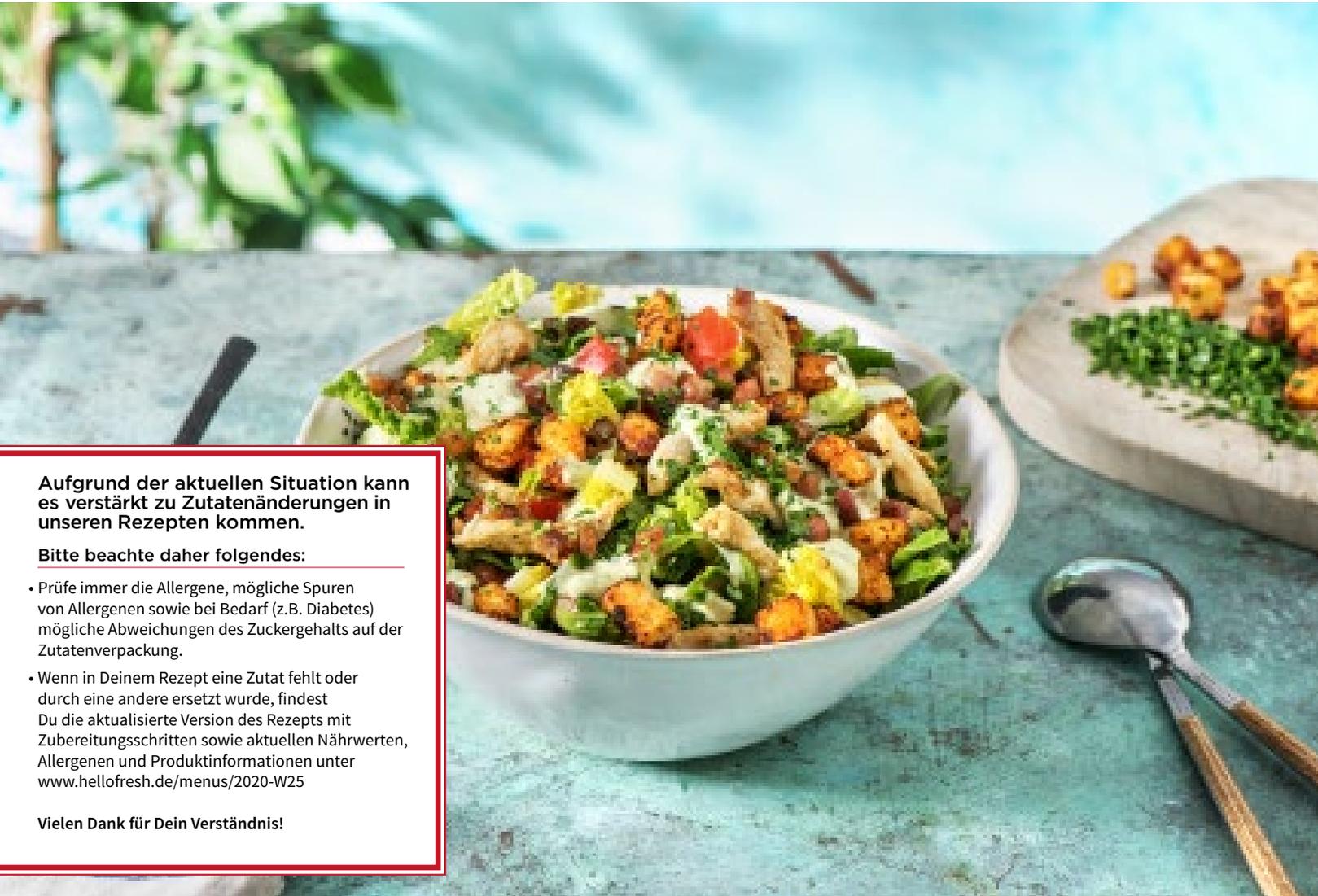




EINFACHER CAESAR SALAD MIT HÄHNCHEN UND BACON

ADD-ON



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W25

Vielen Dank für Dein Verständnis!



30 Minuten

Stufe 1

Tag 1-3 kochen

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **3 große Schüsseln**, **1 große Pfanne**, **1 hohes Rührgefäß** und **1 Pürierstab**.



1 HÄHNCHEN MARINIEREN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

In einer großen Schüssel 1 EL **Joghurt** mit **Senf**, **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren. **Hähnchenbrust** in Streifen schneiden und in der **Marinade** mehrmals wenden, sodass die **Filets** gut bedeckt sind.



4 FLEISCH ANBRATEN

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze erwärmen und **Baconwürfel** darin 5 – 6 Min. knusprig anbraten. Anschließend **Bacon** aus der Pfanne nehmen. Die gleiche Pfanne ohne weitere Fettzugabe stark erhitzen und marinierte **Hähnchenbruststreifen** darin 5 – 7 Min. unter Wenden anbraten.



2 CROÛTONS BACKEN

Focaccia in ca. 1 cm große Würfel schneiden. **Brotwürfel** in eine große Schüssel geben und mit 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. Anschließend kurz abkühlen lassen und **Croûtons** zurück in die große Schüssel füllen.



5 DRESSING VERRÜHREN

Währenddessen restlichen **Joghurt**, **Mayonnaise**, **Hälfte** des **Hartkäses** und **Schnittlauch** in ein hohes Rührgefäß geben und mit einem Pürierstab zu einem feinen **Dressing** mixen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



3 GEMÜSE SCHNEIDEN

Salatherzen längs halbieren und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Tomate halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in 1 cm große Würfel schneiden.

Tomatenwürfel und **Salatstreifen** in eine große Schüssel geben.

Petersilie fein hacken.

Schnittlauch in dünne Röllchen schneiden.



6 ANRICHTEN

Dressing und die **Hälfte** der **Croûtons** zu **Salatstreifen** und **Tomatenwürfeln** geben und gut vermischen. **Salat** auf Teller verteilen, **Hähnchenstreifen** und **Bacon** darauf anrichten. Mit **Petersilie**, restlichen **Croûtons** und restlichen **Hartkäseflakes** toppen und genießen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Joghurt 5)	150 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml
Hähnchenbrustfilets	140 g
Focaccia 1)	1
Salatherzen (Romana) ES	2
Tomate NL	1
Petersilie/Schnittlauch	10 g
Bacon (Würfel)	80 g
Mayonnaise 2) 4)	17 ml
geraspelter Hartkäse 5)	40 g
Olivenöl* für Schritt 2	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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	536 kJ/128 kcal	2.489 kJ/595 kcal
Fett	8,25 g	38,33 g
– davon ges. Fettsäuren	2,46 g	11,43 g
Kohlenhydrate	6,09 g	28,30 g
– davon Zucker	1,77 g	8,22 g
Eiweiß	7,16 g	33,27 g
Salz	0,669 g	3,108 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 2) Eier 4) Senf 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).