EINFACHER CAESAR SALAD MIT HÄHNCHEN UND BACON

ADD-ON

- Salatherzen (Romana)
- Tomate
- geraspelter Hartkäse
- mittelscharfer Senf
- Mayonnaise
- Joghurt
- Bacon (Würfel)
- Petersilie
- Schnittlauch
- Focaccia
- Hähnchenbrustfilets

30 Minuten

Stufe 1

Tag 1 – 3 kochen

LOS GEHT'S

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.

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.

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.

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.

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.

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)	50 g
Mayonnaise 2) 4)	20 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.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	514 kJ/123 kcal	2.318 kJ/554 kcal
Fett	7,71 g	34,78 g
– davon ges. Fettsäuren	1,85 g	8,34 g
Kohlenhydrate	6,26 g	28,24 g
– davon Zucker	1,81 g	8,15 g
Eiweiß	6,94 g	31,30 g
Salz	0,588 g	2,654 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!)

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien NL: Niederlande

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

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at