



# Einfacher Caesar Salad mit Hähnchen und Bacon

30 Minuten • 2530 kJ/605 kcal • Tag 3 kochen

301

ADD-ON



Salatherz (Romana)



Tomate



Hartkäse geraspelt



mittelscharfer Senf



Mayonnaise



Hähnchenbrustfilet



Joghurt



Bacon (Streifen)



Petersilie glatt



Schnittlauch



Focaccia (Tomate)



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

Gut im Haus zu haben

Pfeffer\*, Salz\*, Olivenöl\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

## Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne,  
1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab und 3 große Schüsseln

## Zutaten 2 Personen

	2P
Salatherz (Romana) <b>DE</b>	2
Tomate <b>NL   ES   MA   BE</b>	1
Hartkäse geraspelt <b>7) 8)</b>	40 g
mittelscharfer Senf <b>9)</b>	10 ml
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	17 ml
Hähnchenbrustfilet	140 g
Joghurt <b>7)</b>	150 g
Bacon (Streifen)	80 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g
Focaccia (Tomate) <b>15)</b>	1
Olivenöl*	Angaben im Text
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. 480 g)
Brennwert	533 kJ/128 kcal	2530 kJ/605 kcal
Fett	7,74 g	36,74 g
– davon ges. Fettsäuren	2,56 g	12,14 g
Kohlenhydrate	6,01 g	28,50 g
– davon Zucker	1,74 g	8,25 g
Eiweiß	8,19 g	38,86 g
Salz	0,593 g	2,814 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) **8)** Eier **9)** Senf **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **BE:** Belgien



## 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 sie gut bedeckt sind.



## Fleisch anbraten

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze erwärmen und **Baconstreifen** darin 5 – 6 Min. knusprig anbraten. Anschließend **Bacon** aus der Pfanne nehmen.

Die gleiche Pfanne ohne weitere Fettzugabe stark erhitzen und marinierte **Hähnchenbruststreifen** darin ca. 5 – 7 Min. unter Wenden anbraten.



## 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.

**Brotwürfel** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 5 – 8 Min. im Backofen backen, bis die **Brotwürfel** goldbraun sind. Anschließend kurz abkühlen lassen und **Croûtons** zurück in die große Schüssel füllen.



## Dressing verrühren

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

Nach Geschmack mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 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.



## Anrichten

**Dressing** und die Hälfte der **Croûtons** zu den **Salatstreifen** und **Tomatenwürfeln** geben und gut mischen.

**Salat** auf Tellern anrichten und **Hähnchenstreifen** sowie **Bacon** darauf anrichten. Mit **Petersilie**, restlichen **Croûtons** und restlichem geraspeltten **Hartkäse** toppen und genießen.

Guten Appetit!