



Leichter kochen,
besser essen!



7
KW34
2016 **thermomix**

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

Leichter Kartoffel-Gurken-Salat mit Brokkolini

in Dill-Senf-Dressing mit Feta und Croutons

Dieser leichte Kartoffelsalat ist das perfekte Mitbringsel zur nächsten Grillparty. Er lässt sich gut vorbereiten und wird immer besser, je länger er durchgezogen ist. Brokkolini ist eine spannende Form von Brokkoli, bei der man die Stiele super mitessen kann. Guten Appetit!

 40 min.

 50 min.

 Stufe 1

 2 Portionen



Kartoffeln



Gurke



Brokkolini



Dill



Senf



Feta



Schnittlauch



Rotweinessig



Ciabatta-Brötchen



rote Kresse

Für 2 Personen.....

- 3 Stängel Dill, abgezupft
- ½ Bund Schnittlauch, in groben Röllchen
- 400 g Kartoffeln, in Scheiben (ca. 0,5 cm)
- 200 g Brokkolini (Bimi), längs halbiert
- ½ Gurke ☉
- 125 g Feta 7)

- 1 Ciabatta-Brötchen 1) ☉
- 1 Schale rote Kresse, abgeschnitten
- 17 ml grobkörniger Senf 10)
- 6 ml Rotweinessig 12)

☉ Verwende die restliche Menge anderweitig.

Allergene

1) Gluten 7) Lactose
10) Senf 12) Schwefeldioxid und Sulfite

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

Kalorien: 686 kcal/2871 kJ
Kohlenhydrate: 75 g
Fett: 28 g, Eiweiß: 30 g
Cholesterin: 36 mg
Ballaststoffe: 7 g

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren.
Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

Gut im Haus zu haben

Salz, Pfeffer, Olivenöl

Was zum Kochen gebraucht wird

Thermomix, kleine Schüssel, große Schüssel, große Pfanne, Sieb



1 Dill und Schnittlauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



2 Kartoffelscheiben in den Varoma-Behälter geben. Brokkoliniröschen in den Varoma-Einlegeboden verteilen. 500 g Wasser und 1 TL Salz in den Mixtopf geben, Varoma-Einlegeboden in den Varoma-Behälter einsetzen, verschließen, aufsetzen und **19 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Währenddessen Gurke (eventuell vorher schälen) in dünne Scheiben schneiden, in eine große Schüssel geben und mit je einer Prise Salz und Pfeffer vermischen. Feta und Ciabatta-Brötchen in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Dann 1 TL Olivenöl in einer großen Pfanne bei starker Hitze erwärmen. Ciabattawürfel in die Pfanne geben und ca. 3 Min. von allen Seiten goldbraun anbraten.



3 Varoma abnehmen, Varoma-Einlegeboden mit dem gegarten Brokkolini herausnehmen und zur Seite stellen. Varoma-Behälter wieder verschließen, aufsetzen und weitere **7 – 10 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Währenddessen Gurkenscheiben in ein Sieb geben und kurz abtropfen lassen. Zurück in die Schüssel geben und mit Kresse, Senf, Rotweinessig, 1 EL Olivenöl und dem Großteil der zerkleinerten Kräutern vermengen.



4 Varoma abnehmen. Kartoffelscheiben und Brokkolini in die Schüssel mit den Gurkenscheiben geben und alles vorsichtig mithilfe des Spatels vermischen.

5 Kartoffel-Gurken-Salat auf Teller verteilen, Feta darüber krümeln und die Croutons darauf geben. Mit den restlichen Kräutern bestreuen und genießen.