

# Mandel-Ziegenkäse auf Linsensalat mit Cranberries

## Süßkartoffel und Rucola

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 761 kcal • Tag 3 kochen



Ziegenfrischkäsetaler



braune Linsen



Süßkartoffel



Rucola



Zwiebel



Kürbiskerne



Mandelblättchen



getrocknete Cranberries



Balsamicoreme



Knoblauchzehe



süßer Senf



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Pfeffer\*, Salz\*, Olivenöl\*, Balsamicoessig\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne, 1 Knoblauchpresse, 1 Sieb und 2 große Schüsseln

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Ziegenfrischkäsetaler <b>7)</b>	125 g	187,5 g	250 g
braune Linsen	1	1,5**	2
Süßkartoffel <b>ES   US   EG   HN</b>	300 g	450 g	600 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
Kürbiskerne	10 g	20 g	20 g
Mandelblättchen <b>22)</b>	20 g	30 g	40 g
getrocknete Cranberries	20 g	40 g	40 g
Balsamicocreme <b>14)</b>	12 g	24 g	24 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
süßer Senf <b>9)</b>	15 ml	30 ml	30 ml

\*\*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. 540 g)
Brennwert	593 kJ/142 kcal	3182 kJ/761 kcal
Fett	7,29 g	39,09 g
– davon ges. Fettsäuren	2,70 g	14,47 g
Kohlenhydrate	13,06 g	70,05 g
– davon Zucker	3,85 g	20,63 g
Eiweiß	4,99 g	26,76 g
Salz	0,448 g	2,401 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) **9)** Senf **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **22)** Mandeln

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **ES:** Spanien **US:** Vereinigte Staaten **EG:** Ägypten **HN:** Honduras



## 1 Zu Beginn

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

**Süßkartoffel** schälen und in 1 cm Würfel schneiden.

**Zwiebel** halbieren und in 0,5 cm Streifen schneiden.

**Linsen** in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen, bis dieses klar hindurchfließt.

**Knoblauch** abziehen.

**Süßkartoffelwürfel** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** und etwas **Salz\*** vermengen und im Ofen für 20 Min. backen, bis die **Süßkartoffelwürfel** innen weich sind.



## 4 Linsen anbraten

In derselben Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Knoblauch** in die Pfanne pressen, **Zwiebelstreifen** hinzufügen und für ca. 5 Min. anschwitzen.

**Linsen** und **Cranberries** hinzugeben, weitere 3 Min. anbraten und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 2 Ziegenkäse zubereiten

In einer großen Pfanne **Mandelblättchen** und 1 Prise **Salz\*** ca. 3 Min. anrösten, bis die Blättchen leicht gebräunt sind.

Fertige **Mandelblättchen** aus der Pfanne nehmen und in eine große Schüssel füllen.

**Ziegenkäsetaler** in die heißen **Mandelblättchen** drücken und von allen Seiten damit ummanteln.

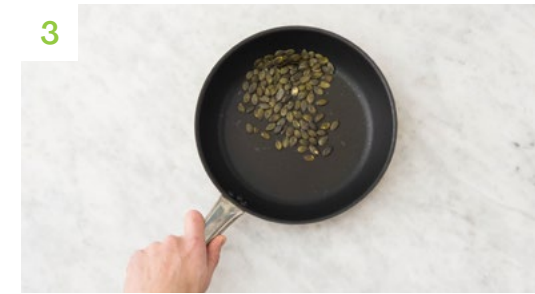


## 5 Salat zubereiten

In einer großen Schüssel **süßen Senf**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig\*** zu einem **Dressing** verrühren.

**Rucola** und **Linsen** dazugeben und vorsichtig mit dem **Dressing** vermengen.

Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 3 Kerne rösten

Pfanne auswischen und **Kürbiskerne** in der gleichen Pfanne ohne Zusatz von Fett rösten, bis sie duften, anschließend aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen.



## 6 Anrichten

**Linsensalat** auf Teller verteilen.

**Süßkartoffelwürfel** auf den **Linsen** verteilen und **Mandel-Ziegenkäse** darauf anrichten.

**Salat** mit **Balsamicocreme** beträufeln und mit **gerösteten Kürbiskernen** toppen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

