

# Thunfischsalat mit Butterbohnen dazu Ofengemüse und Hirtenkäse

High Protein | unter 650 Kalorien | 30 – 40 Minuten • 574 kcal • Tag 2 kochen

23



Skipjack Thunfisch  
im eigenen Saft



Butterbohnen



Salatherz (Romana)



Zucchini



Hirtenkäse



Zitrone, gewachst



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Joghurt



milde Chiliflocken



Mayonnaise



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 kleine Schüssel,  
1 Knoblauchpresse, 1 Sieb und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Skipjack Thunfisch im eigenen Saft <b>4</b>	160 g	240 g**	320 g
Butterbohnen	380 g	380 g	760 g
Salatherz (Romana) <b>DE</b>	1	1	2
Zucchini <b>NL   ES   MA</b>	1	1	2
Hirtenkäse <b>7</b>	100 g	150 g	200 g
Zitrone, gewachst <b>ZA   ES   AR</b>	1	2	2
rote Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Joghurt <b>7</b>	75 g	100 g	150 g
milde Chiliflocken	2 g	4 g	4 g
Mayonnaise <b>8   9</b>	17 ml	34 ml	34 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. 550 g)
Brennwert	436 kJ/104 kcal	2402 kJ/574 kcal
Fett	6,33 g	34,86 g
– davon ges. Fettsäuren	1,45 g	7,97 g
Kohlenhydrate	4,07 g	22,40 g
– davon Zucker	2,09 g	11,53 g
Eiweiß	6,61 g	36,42 g
Salz	0,536 g	2,954 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:** **4** Fisch **7** Milch (einschließlich Laktose) **8** Eier **9** Senf

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten  
**ES:** Spanien **MA:** Marokko **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien



## Zu Beginn

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

**Butterbohnen** durch ein Sieb abgießen und mit **Wasser** abspülen.

**Thunfisch** dazugeben und zusammen abtropfen lassen.



## Gemüse schneiden

**Zucchini** längs halbieren und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

**Rote Zwiebel** in 0,5 cm Streifen schneiden.



## Gemüse backen

**Zucchinihalbmonde** und **Zwiebelstreifen** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und 13 – 15 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist.



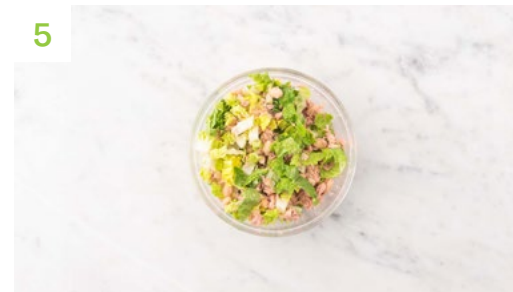
## Dressing verrühren

**Romanasalat** in breite Streifen schneiden.

**Knoblauch** abziehen und pressen.

**Zitrone** halbieren und in 4 [8 | 8] Spalten schneiden.

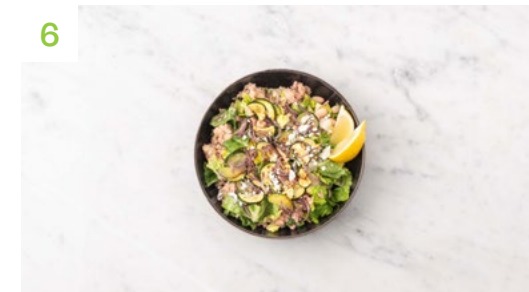
In einer großen Schüssel **Saft** von 2 [3 | 4] **Zitronenspalten**, Hälfte des **Knoblauchs** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl\*** zu einem **Dressing** verrühren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Dip verrühren

In der großen Schüssel **Salatstreifen**, **Thunfisch** und weiße **Bohnen** mit dem **Dressing** vorsichtig vermengen. In einer kleinen Schüssel Hälfte des **Hirtenkäses** mit einer Gabel zerkleinern.

**Hirtenkäse** mit **Joghurt**, **Mayonnaise** und restlichem **Knoblauch** vermischen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Bohnen-Thunfisch-Salat** auf Teller verteilen. Warmes **Ofengemüse** darauf verteilen.

Restlichen **Hirtenkäse** darüber zerbröseln und mit **Chiliflocken (Achtung: scharf!)** nach Belieben toppen.

**Salat** mit **Hirtenkäsedip** und **Zitronenspalten** genießen.

**Guten Appetit!**

## milde Chiliflocken

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chiliflocken und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

