

Kernige Ziegenkäsetaler auf buntem Salat mit Karotten, Kohlrabi und Honig-Senf-Dip

unter 650 Kalorien | 10 Min. Vorbereitung | Vegetarisch | 30 – 40 Minuten • 601 kcal • Tag 3 kochen

28



Ziegenfrischkäsetaler



Kartoffeln (Drillinge)



Kohlrabi



Karotte



Blattsalatmischung



Sonnenblumenkerne



Knoblauchzehe



Schnittlauch



Thymian



Sahnejoghurt, Bio



Senfsoße mit
Frühlingszwiebeln



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Öl*, Pfeffer*, Weißweinessig*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Ziegenfrischkäsetaler 7)	125 g	187,5 g**	250 g
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	750 g
Kohlrabi DE ES	1	1	2
Karotte DE NL ES IL	2	3	4
Blattsalzmischung	75 g	100 g	150 g
Sonnenblumenkerne	20 g	40 g	40 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Schnittlauch/Thymian	10 g	10 g	10 g
Sahnejoghurt, Bio 7)	75 g	100 g	150 g
Senfsoße mit Frühlingszwiebeln 7) 9) 14)	25 g	37,5 g**	50 g

**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. 600 g)
Brennwert	421 kJ/101 kcal	2514 kJ/601 kcal
Fett	4,8 g	28,8 g
– davon ges. Fettsäuren	2,4 g	14,5 g
Kohlenhydrate	10,2 g	60,9 g
– davon Zucker	3,3 g	19,7 g
Eiweiß	3,7 g	22,1 g
Salz	0,25 g	1,51 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

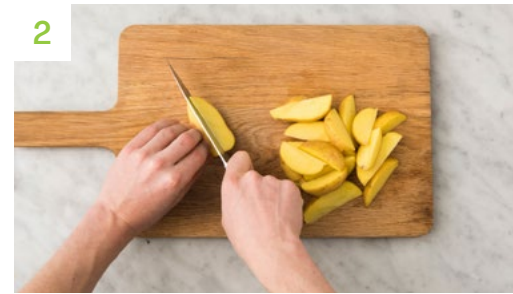
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **IL:** Israel **NL:** Niederlande **ES:** Spanien



Zu Beginn

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



Gemüse schneiden

Kohlrabi schälen, vierteln und in 1 cm Scheiben schneiden.

Karotten schälen, quer halbieren und längs in Stifte vierteln.

Drillinge je nach Größe halbieren oder vierteln.

Knoblauch abziehen.



Gemüse backen

Drillinge, Kohlrabi und **Karotten** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, **Knoblauch** dazupressen und mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Daneben etwas Platz für die **Sonnenblumenkerne** lassen.

Im Ofen 25 – 30 Min. backen, bis die **Kartoffeln** weich sind.



Sonnenblumenkerne rösten

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Thymianblättchen fein hacken.

Für die letzten 5 Min. **Sonnenblumenkerne** als Häufchen mit auf das Backblech geben.



Dip & Dressing

In einer kleinen Schüssel **Joghurt** und **Senfsoße** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

2 EL [3 EL | 4 EL] vom **Dip** in eine große Schüssel geben und mit der Hälfte vom **Schnittlauch** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig*** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Salatmischung** untermengen.

Restlichen **Dip** mit etwas **Thymian** verrühren.



Anrichten

Blech aus dem Ofen nehmen.

Salat auf Tellern anrichten.

Ziegenfrischkäsetaler von beiden Seiten in die **Sonnenblumenkerne** drücken und auf den **Salat** legen.

Gemüse daneben anrichten, mit restlichem **Schnittlauch** toppen und mit dem **Dip** genießen.

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>

