

# Caesar Salad mit Bacon, dazu eine Limo selbstgemacht aus frischer Zitrone

Family 25 – 35 Minuten • 871 kcal • Tag 2 kochen

42



Zitrone, gewachst



mittelscharfer Senf



Aioli



Bacon (Scheiben)



Salatherz (Romana)



Hartkäse ital. Art, gerieben



vorgegarte Kartoffelwürfel



Naturjoghurt



Worcester Sauce



Tomate (Roma)



kleine Salatgurke

**DAS GING SCHNELL?**

Entdecke die große Auswahl an schnellen Rezepten für nächste Woche.



**ZEIT SPAREN**



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Wasser\*, Zucker\*, Olivenöl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Weißweinessig\*, Öl\*

## Kochutensilien

1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab, 1 Küchenpapier, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Zitrone, gewachst <b>ES</b>   <b>ZA</b>   <b>AR</b>   <b>EG</b>	1	2	2
mittelscharfer Senf <b>9)</b>	10 ml	20 ml	20 ml
Aioli <b>8) 9)</b>	60 g	80 g	120 g
Bacon (Scheiben)	125 g	187,5 g**	250 g
Salatherz (Romana)	1	2	2
Hartkäse Ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	20 g	40 g	40 g
vorgegarte Kartoffelwürfel	400 g	600 g	800 g
Naturjoghurt <b>7)</b>	75 g	100 g	150 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Tomate (Roma) <b>NL</b>   <b>MA</b>   <b>ES</b>	2	3	4
kleine Salatgurke	1	1,5**	2

\*\*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. 930 g)
Brennwert	409 kJ/98 kcal	3645 kJ/871 kcal
Fett	6,7 g	59,8 g
– davon ges. Fettsäuren	1,8 g	16,1 g
Kohlenhydrate	6,7 g	59,9 g
– davon Zucker	2,4 g	21,1 g
Eiweiß	2,7 g	24,1 g
Salz	0,3 g	2,67 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

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

**Ursprungsländer:** **ES:** Spanien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien

**EG:** Ägypten **NL:** Niederlande **MA:** Marokko



## 1 Kleine Vorbereitung

Zwei [drei | vier] dünne Scheiben von der **Zitrone** abschneiden. Restliche **Zitrone** in 6 Spalten schneiden.

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

**Tomaten** halbieren und in 1 cm Spalten schneiden.

**Romanasalat** in feine Streifen schneiden.



## 2 Limonade zubereiten

In einem hohen Rührgefäß **Saft** von 6 [9 | 12] **Zitronenspalten**, 500 ml [750 ml | 1.000 ml] **Wasser\*** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Zucker\*** mithilfe eines Pürierstabs 30 Sek. mixen, bis sich der **Zucker\*** aufgelöst hat. Mit **Zucker\*** abschmecken. Bis zum Ende des Rezepts in den Kühlschrank stellen.



## 3 Kartoffeln anbraten

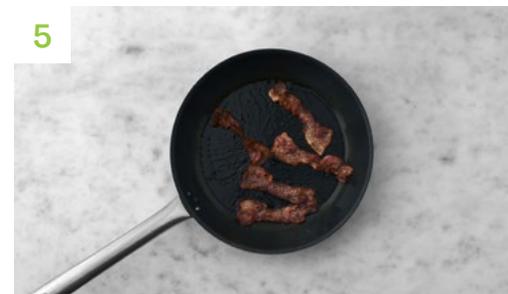
In einer großen Pfanne 1,5 EL [2,25 EL | 3 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Kartoffelwürfel** darin 7 – 8 Min. rundum goldbraun anbraten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. Herausnehmen.



## 4 Dressing vorbereiten

In einer kleinen Schüssel **Senf**, **Aioli**, **Joghurt**, **Worcester Sauce**, **Hartkäse**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl\***, **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Weißweinessig\*** zu einem **Dressing** verrühren.



## 5 Bacon anbraten

In derselben Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Bacon** 1 – 2 Min. je Seite scharf anbraten, bis er kross wird. Danach auf Küchenpapier ausfetten lassen.



## 6 Anrichten

Gekühlte **Limonade** in Gläser füllen. Mit den dünnen **Zitronenscheiben** garnieren.

**Salat** auf tiefe Teller verteilen. **Kartoffelwürfel** auf dem **Salat** verteilen und mit **Dressing** beträufeln. **Gurkenhalbmonde** und **Tomatenscheiben** darauf anrichten und leicht **salzen\*** und **pfeffern\***. Mit krossen **Bacon** toppen.

**Guten Appetit!**

## gewachste Zitrone

Bitte beachte, dass die im Lieferumfang enthaltene Schale der Zitrone möglicherweise konventionell mit Bienenwachs behandelt wurde und diese somit nicht als vegan ausgewiesen werden kann. Für die Zubereitung des Gerichts wird die Schale der Zitrone jedoch nicht benötigt.

## Für mehr Essensfreu(n)de:

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

