

Green Goddess Salad mit Avocado

dazu Cajun-Croûtons und Zucchini

unter 650 Kalorien | Vegan | Zeit Sparen 20 – 30 Minuten • 617 kcal • Tag 3 kochen



Ciabattabrotchen



Babypinac



Avocado



Zucchini



veganes cremiges Sojaprodukt



vegane Mayonnaise



Dill



Petersilie



Knoblauchzehe



Gewürzmischung „Hello Cajun“



kleine Salatgurke



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Weißweinessig*, Zucker*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

2 große Pfannen, 1 Knoblauchpresse und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Ciabattabrötchen 13) 15) 18)	150 g	225 g	300 g
Babypinac	100 g	150 g	200 g
Avocado KE PE MA CO TZ ZA MX CL IL ES	1	2	2
Zucchini DE NL ES MA IT	1	1	2
veganes cremiges Sojaprodukt 11)	100 g	150 g**	200 g
vegane Mayonnaise	25 g	25 g	50 g
Dill/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Gewürzmischung „Hello Cajun“	4 g	6 g	8 g
kleine Salatgurke	1	2	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. 480 g)
Brennwert	540 kJ/129 kcal	2582 kJ/617 kcal
Fett	8,24 g	39,4 g
– davon ges. Fettsäuren	1,23 g	5,9 g
Kohlenhydrate	10,98 g	52,5 g
– davon Zucker	1,67 g	8 g
Eiweiß	2,82 g	13,5 g
Salz	0,39 g	1,86 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: 11) Soja **13)** Glutenhaltiges Getreide **15)** Weizen **18)** Roggen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland **KE:** Kenia **PE:** Peru **MA:** Marokko

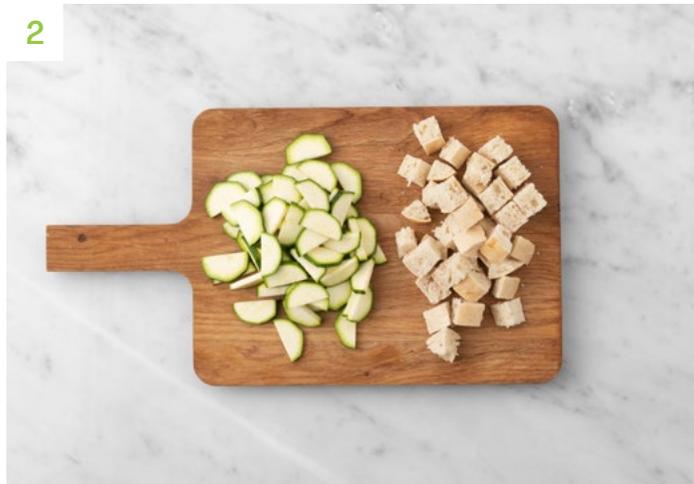
CO: Kolumbien **TZ:** Tansania **ZA:** Südafrika **MX:** Mexiko **CL:** Chile

IL: Israel **ES:** Spanien **NL:** Niederlande **IT:** Italien

1



2



3



Für das Dressing

Dill und **Petersilie** fein hacken.

Knoblauch abziehen.

In einer großen Pfanne 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Olivenöl*** erhitzen. Die Hälfte der **Knoblauchzehen** dazupressen und für 1 Min. anbraten.

In einer großen Schüssel gebratenen **Knoblauch**, **Kräuter**, **veganes cremiges Sojaprodukt**, **vegane Mayonnaise**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig***, **Salz***, **Pfeffer*** und eine Prise **Zucker*** zu einem **Dressing** vermengen.

In der Zwischenzeit

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

Ciabattabrötchen in 1 cm Würfel schneiden.

In derselben großen Pfanne 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl*** erhitzen. **Ciabattawürfel** darin 4 – 5 Min. anbraten.

Restlichen **Knoblauch** dazupressen, „**Hello Cajun**“ dazugeben und 1 weitere Min. anbraten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Währenddessen in einer zweiten großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen. **Zucchini** darin 4 – 5 Min. anbraten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Für den Salat

Babypinac grob hacken.

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

Avocado halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Babypinac zusammen mit **Gurke**, **Zucchini** und **Croûtons** in die große Schüssel zu dem **Dressing** geben und gut vermengen.

Salat auf Teller verteilen und mit den **Avocadostreifen** 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>

