

Ziegenkäse im Speckmantel

auf Orangen-Feldsalat mit Balsamico-Senf-Vinaigrette

25 – 35 Minuten • 558 kcal • Tag 3 kochen

50



Feldsalat



Orange



Mandeln, gehobelt



Ziegenfrischkäsetaler



Bacon (Scheiben)



Thymian



Balsamicoreme



Schalotte



körniger Senf



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

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Wasser*, Honig*, Olivenöl*

Kochutensilien

1 große Pfanne und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 8 Personen

	2P	4P	6P	8P
Feldsalat	75 g	150 g	225 g	300 g
Orange EG ZA	1	2	3	4
Mandeln, gehobelt 22	10 g	20 g	30 g	40 g
Ziegenfrischkäsetaler 7	100 g	200 g	300 g	400 g
Bacon (Scheiben)	100 g	200 g	300 g	400 g
Thymian	5 g	10 g	15 g**	20 g
Balsamicoreme 14 15	12 g	24 g	36 g	48 g
Schalotte DE NL FR	0,5	1	1,5**	2
körniger Senf 9	8,5g	17 g	30 g	40 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. 300 g)
Brennwert	754 kJ/180 kcal	233 kJ/558 kcal
Fett	13,9 g	43 g
– davon ges. Fettsäuren	6,6 g	20,6 g
Kohlenhydrate	6,1 g	18,9 g
– davon Zucker	4,3 g	13,2 g
Eiweiß	7,7 g	23,7 g
Salz	0,7 g	2,18 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 **15** Weizen **22** Mandeln

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **EG:** Ägypten **ZA:** Südafrika



Kleine Vorbereitung

Schalotte halbieren, abziehen und fein würfeln.

Thymian abziehen und fein hacken.



Für das Dressing

In einer großen Schüssel **Balsamicoreme**, die Hälfte des **Thymians**, 10 g [20 g – 40 g] **körnigen Senf**, 2 EL [4 EL – 8 EL] **Olivenöl***, 2 EL [4 EL – 8 EL] **Wasser***, 1 TL [2 TL – 4 TL] **Honig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

Nach Belieben **Schalottenwürfel** hinzugeben und kurz marinieren lassen.

Tip: Die Schalotte hat einen starken Zwiebelgeschmack. Wenn Dir das zu intensiv ist, benutze etwas weniger von den Schalottenwürfeln.



Ziegenkäse umwickeln

Ziegenkäsetaler nach Belieben mit restlichem **Thymian** und etwas **Honig*** toppen und mit jeweils einer Scheibe **Speck** umwickeln.

Tip: Du kannst den restlichen Speck klein schneiden, mit anbraten und später als Crumble über den Salat geben.



Für die Orange

Ober- und Unterseite der **Orange** abschneiden.

Orange so schälen, dass keine weiße Haut mehr vorhanden ist.

Orange waagrecht in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.



Ziegenkäse anbraten

Mandelblättchen in einer großen Pfanne ohne weitere Fettzugabe für 2 – 3 Min. anrösten, bis sie anfangen zu duften. Aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen.

Dieselbe große Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze erwärmen und darin **Ziegenkäse-Speck-Taler** von beiden Seiten 2 – 3 Min. anbraten, bis der **Speck** goldbraun ist.



Anrichten

Feldsalat in die Schüssel zu dem **Dressing** geben und gut vermengen.

Feldsalat auf Tellern anrichten und die **Orangescheiben** mittig darüber verteilen.

Mit dem **Ziegenkäse** toppen und mit den **Mandelblättchen** garnieren.

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>

