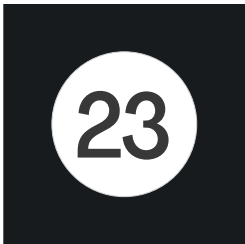


Salat mit Thunfisch und Butterbohnen

dazu Ofengemüse und Hirtenkäse

High Protein | unter 650 Kalorien | 30 – 40 Minuten • 568 kcal • Tag 3 kochen



Skipjack Thunfisch
im eigenen Saft



Butterbohnen



Salatherz (Romana)



Karotte



Hirtenkäse



Zitrone, gewachst



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Naturjoghurt



Mayonnaise



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

Los geht's

Wasche das Gemüse 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 4)	160 g	240 g**	320 g
Butterbohnen	380 g	380 g	760 g
Salatherz (Romana) DE	120 g	120 g	240 g
Karotte DE	2	3	4
Hirtenkäse 7)	100 g	150 g	200 g
Zitrone, gewachst ZA AR	1	2	2
rote Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Naturjoghurt 7)	75 g	100 g	150 g
Mayonnaise 8) 9)	25 g	25 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. 620 g)
Brennwert	381 kJ/91 kcal	2377 kJ/568 kcal
Fett	4,1 g	25,3 g
– davon ges. Fettsäuren	1,1 g	6,9 g
Kohlenhydrate	5,4 g	33,5 g
– davon Zucker	2,5 g	15,9 g
Eiweiß	6,8 g	42,5 g
Salz	0,49 g	3,04 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 **ES:** Spanien **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

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

Rote Zwiebel in 0,5 cm Streifen schneiden.



Gemüse backen

Karottenhalbmonde und **Zwiebelstreifen** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und 13 – 15 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist.



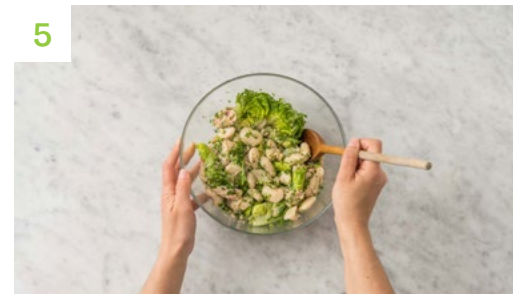
Dressing zubereiten

Romanasalat in breite Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen und pressen.

Zitrone in 4 [8 | 8] Spalten schneiden.

In einer großen Schüssel **Saft** von 2 [3 | 4] **Zitronenspalten**, Hälfte des **Knoblauchs** und 1 EL [1,5 EL | 2 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** mischen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Bohnen-Thunfisch-Salat auf Teller verteilen. Warmes **Ofengemüse** darauf verteilen. Restlichen **Hirtenkäse** darüber zerbröseln.

Salat mit **Hirtenkäse-Dip** und **Zitronenspalten** 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>

