

Mandel-Ziegenkäse auf Linsensalat mit Süßkartoffel, Rucola und Balsamico

Vegetarisch Thermomix kocht • 655 kcal • Tag 3 kochen

17



Ziegenfrischkäsetaler



braune Linsen



Süßkartoffel



Rucola



Zwiebel



Knoblauchzehe



Balsamicoreme



Pfirsich-Ajvar-Dressing



Mandeln blanchiert,
gehobelt



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier, 2 große Schüssel und 1 kleine Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Ziegenfrischkäsetaler 7)	125 g	187,5 g**	250 g
braune Linsen	390 g	585 g**	780 g
Süßkartoffel ES US EG HN ZA NL	1	1	1
Rucola	50 g	75 g	100 g
Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Balsamicocreme 14) 15)	12 g	18 g**	24 g
Pfirsich-Ajvar-Dressing 9)	35 ml	70 ml	70 ml
Mandeln blanchiert, gehobelt 22)	20 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. 530 g)
Brennwert	519 kJ/124 kcal	2742 kJ/655 kcal
Fett	6 g	31,7 g
– davon ges. Fettsäuren	2,5 g	13 g
Kohlenhydrate	11,9 g	63,1 g
– davon Zucker	2,4 g	12,8 g
Eiweiß	4,7 g	24,9 g
Salz	0,42 g	2,24 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)** Schwefeldioxyde und Sulfite **15)** Weizen **22)** Mandeln

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **ES:** Spanien **US:** Vereinigte Staaten **EG:** Ägypten **HN:** Honduras **ZA:** Südafrika **NL:** Niederlande



Kartoffeln backen

Heize den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze (220 °C Umluft) vor.

Süßkartoffel nach Belieben schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Süßkartoffelwürfel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** und etwas **Salz*** vermengen und im Ofen für ca. 15 – 20 Min. backen, bis die **Süßkartoffelwürfel** innen weich sind.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



Für die Linsen

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren. Beides in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 15 g [15 g | 20 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Linse** durch den Varoma-Behälter abgießen und mit kaltem **Wasser** spülen.



Garen & rösten

Gedünsteten **Zwiebel-Knoblauch-Mix** zu den **Linse** in den Varoma-Behälter geben, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und alles miteinander vermengen.

Varoma verschließen. 350 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **12 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen fortfahren.



Ziegenkäse panieren

In einer kleinen Pfanne **Mandelblättchen** und 1 Prise **Salz*** ca. 3 Min. anrösten, bis die Blättchen leicht gebräunt sind.

Mandelblättchen aus der Pfanne nehmen und in eine große Schüssel füllen.

Ziegenkäsetaler zu den heißen **Mandelblättchen** geben und von allen Seiten damit ummanteln.



Vor dem Anrichten

Varoma abnehmen.

Linse in eine große Schüssel umfüllen, **Rucola** und **Pfirsich-Ajvar-Dressing** zugeben, vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Linsesalat auf Teller verteilen. **Süßkartoffelwürfel** auf den **Linse** verteilen und panierten **Ziegenkäse** darauf anrichten. **Salat** mit **Balsamicocreme** beträufeln.

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>

