

Green Goddess Salad mit Avocado

dazu Cajun-Croûtons und Zucchini

unter 650 Kalorien | Viel Gemüse | Vegan | 20 – 30 Minuten • 637 kcal • Tag 3 kochen



-  Libanesisches Fladenbrot
-  Avocado
-  Zucchini
-  Babyspinat
-  kleine Salatgurke
-  Knoblauchzehe
-  Dill
-  Petersilie
-  veganes cremiges Sojaprodukt
-  vegane Mayonnaise
-  Gewürzmischung „Hello Cajun“

DAS GING SCHNELL?

Entdecke die große Auswahl an schnellen Rezepten für nächste Woche.



 ZEIT SPAREN



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

Kochutensilien

1 Knoblauchpresse, 1 große Schüssel und 2 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Libanesisches Fladenbrot 13) 15)	60 g	180 g	240 g
Avocado MX MA PE KE ES	1	2	2
Zucchini DE NL ES MA	1	1	2
Babyspinat	100 g	150 g	200 g
kleine Salatgurke	1	2	2
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Dill/Petersilie	10 g	10 g	10 g
veganes cremiges Sojaprodukt 11)	100 g	150 g**	200 g
vegane Mayonnaise	25 g	25 g	50 g
Gewürzmischung „Hello Cajun“	4 g	6 g	8 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. 460 g)
Brennwert	576 kJ/138 kcal	3665 kJ/637 kcal
Fett	9,2 g	42,4 g
– davon ges. Fettsäuren	1,1 g	5,3 g
Kohlenhydrate	10,4 g	48,1 g
– davon Zucker	1,6 g	7,6 g
Eiweiß	3 g	13,9 g
Salz	0,21 g	0,99 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: **13)** Glutenhaltiges Getreide **11)** Soja **15)** Weizen

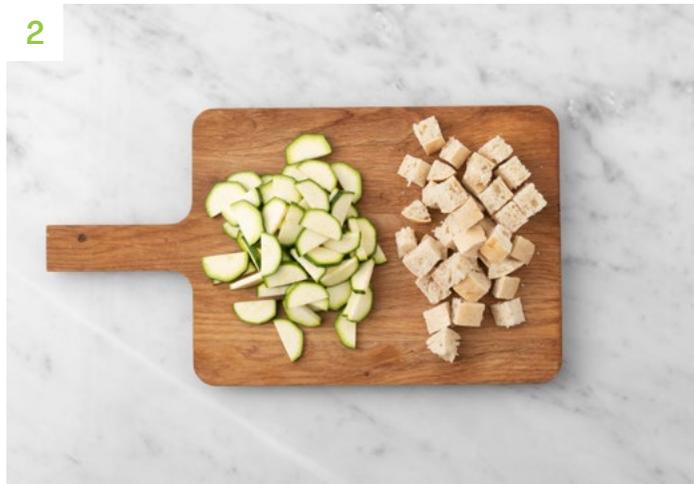
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien
MA: Marokko **MX:** Mexiko **PE:** Peru **KE:** Kenia

1



2



3



Für das Dressing

Dill und **Petersilie** zusammen fein hacken.

Knoblauch abziehen.

In einer großen Pfanne 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Olivenöl*** erhitzen. Hälfte der **Knoblauchzehen** dazu pressen und 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*** vermengen.

In der Zwischenzeit

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

Libanesisches Fladenbrot in 1 cm Würfel schneiden.

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

Restlichen **Knoblauch** dazu pressen.

„**Hello Cajun**“ dazugeben und 1 Min. braten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

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

Für den Salat

Babyspinat grob hacken.

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

Avocado halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Babyspinat, **Gurke**, **Zucchini** und **Croûtons** in der großen Schüssel mit dem **Dressing** vermengen.

Salat auf Teller verteilen und mit **Avocado** 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>

