



Bunter Salatteller mit Avocado

und cremigem Kapern-Käse-Dressing



30-40min



3-4 Personen

Du denkst, Salat sei langweilig? Dann pack ihn dir doch einfach zur Abwechslung mal für ein paar Minuten unter den Grill - denn dann kommen plötzlich völlig neue Aromen durch! Dazu servierst du geröstete Kichererbsen, cremige Avocado und ein würzig-herbes Dressing aus Knoblauch, Kapern und Käse.

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Kichererbsen
- 2 Päckchen Guacamole-Gewürzmischung
- 2 Stückchen Hartkäse^{3,7}
- 2 Packungen Kapern
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Avocados
- 500g Kirschtomaten
- 2 Packungen Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- ca. 2EL Senf¹⁰
- Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

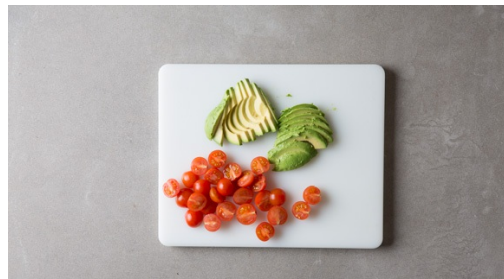
Nährwertangaben pro Portion

Energie 525kcal, Fett 30.7g, Kohlenhydrate 45.5g, Eiweiß 14.3g



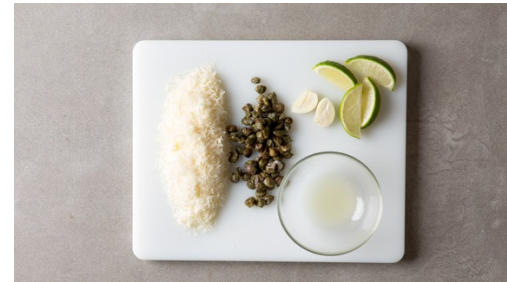
1. Kichererbsen rösten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Kichererbsen** in einem Sieb abtropfen lassen, dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und der **Gewürzmischung** vermengen. Gleichmäßig verteilen und 8-10Min. im oberen Drittel des Ofens grillen, bis die **Kichererbsen** goldbraun und leicht knusprig sind. Abkühlen lassen.



4. Avocados schneiden

Die **Avocados** halbieren und die Kerne entfernen. Das **Avocadofruchtfleisch** mit einem Löffel aus der Schale lösen und in feine Scheiben schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren.



2. Dressing vorbereiten

Inzwischen den **Käse** reiben und ca. **1/4** für die Garnitur beiseitestellen. Die **Kapern** in einem Sieb unter fließendem Wasser gründlich abspülen und abtropfen lassen. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



5. Salat grillen

Den **Romanasalat samt Strunk** halbieren und von beiden Seiten mit insgesamt 2EL Olivenöl bestreichen. Die **Kichererbsen** vom Blech nehmen und den **Salat** mit der Schnittseite nach unten auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Den **Salat** 2-3Min. im Ofen grillen bzw. backen, bis sich die oberen Blätter leicht verfärben.



3. Dressing zubereiten

In einem hohen Gefäß **den Knoblauch**, **1-2TL Limettensaft**, 1-2EL Senf, 2EL Olivenöl und **Kapern nach Geschmack** mit einem Stabmixer möglichst fein pürieren. Den **geriebenen Käse** und 3-4EL Wasser hinzufügen und mit Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer das **Dressing** flüssiger mag, kann noch etwas mehr Wasser hinzufügen.



6. Salat fertigstellen

Den **Salat** wenden und weitere 1-2Min. grillen. Den **gegrillten Salat** mit den **Tomaten**, den **gerösteten Kichererbsen**, den **Avocadoscheiben** und den **Limettenspalten** anrichten. Mit dem **Dressing** beträufeln und mit dem **restlichen Käse** garniert servieren.