



Cobb Salad mit „Hähnchenschnitzeln“

mit Süßkartoffeln und veganem Mayodressing



ca. 30min



2 Personen

Der Cobb Salad - ein Klassiker der US-amerikanischen Küche - entstand in den 30er-Jahren wohl als Notlösung: Es musste was zu essen her, und zufällig passten die verfügbaren Reste hervorragend zusammen. Solche Zufälle mögen wir! Unsere Variante punktet mit veganen Hähnchenschnitzeln von „The Vegetarian Butcher“, Süßkartoffel, Weißkohl, Apfelstückchen, einem köstlichen Senfdressing und Kürbiskernen als Knusper topping. Delish!

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Tomaten
- 1 Päckchen vegane Mayonnaise^{1,3}
- 1 Päckchen körniger Senf¹
- 1 Packung geschnittener Weißkohl
- 1 Packung vegane Hähnchenschnitzel²
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 1 Apfel
- 1 Päckchen Kürbiskerne

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

Wer mag, kann die Kürbiskerne kurz in einer trockenen Pfanne anrösten, so werden sie noch knuspriger.

Senf (1), Sojabohnen (2), Sulphite (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 633kcal, Fett 30.6g,
Kohlenhydrate 58.5g, Eiweiß 25.1g



4. Kohl kneten

2. Süßkartoffeln backen

5. Veggie-Fleisch braten

3. Dressing zubereiten

6. Anrichten und servieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📱](#) [🐦](#) [#marleyspooning](#)