



Austernpilze Caesar Salad Style

mit Tahinidressing und Quetschkartoffeln



40-50min



3-4 Personen

Es wird mal wieder Zeit für ein bisschen kulinarisches Randwissen: Der Caesar Salad erfreut sich zwar in den USA großer Beliebtheit, wurde aber ursprünglich in Mexiko erfunden. Während der Salat auf der anderen Seite des großen Teichs gerne mit Hähnchen serviert wird, zaubern wir heute eine köstliche vegane Variante mit gebratenen Austernpilzen, knusprigen Quetschkartoffeln und einem typisch cremig-würzigen Dressing. Mmmh!

- 2 Netze Drillinge
- 2 Packungen Kapern
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Austernpilze
- 2 unbehandelte Zitronen
- 50g Tahini ¹¹
- 2 Päckchen Hefeflocken
- 1 Gurke
- 2 Packungen Romanasala

- 2TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Backofen und Backblech
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Wer Zeit sparen will, kann zum Braten der Kartoffeln 2 Pfannen verwenden.

Senf (10), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 472kcal, Fett 24.2g,
Kohlenhydrate 50.9g, Eiweiß 13.1g



1. Zutaten vorbereiten

A rectangular metal baking tray lined with brown parchment paper. It contains 18 baked potato halves, arranged in three rows of six. The potatoes are golden-brown and appear to be baked. Some of the potato halves are topped with a layer of melted yellow cheese and sprinkled with green herbs. The tray is set against a plain, light-colored background.

4. Kartoffeln zerdrücken

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**



2. Dressing anrühren



5. Kartoffeln braten

Die **Pilze** aus der Pfanne nehmen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt warm halten. Die Pfanne auswaschen, dann ca. 2cm hoch mit Pflanzenöl befüllen. Das Öl bei mittlerer bis hoher Hitze erwärmen, die **Kartoffeln** portionsweise in das heiße Öl geben und auf jeder Seite in 2-3Min. goldbraun braten. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Pilze braten

A top-down view of a clear glass bowl containing a fresh salad. The salad consists of several thick, round slices of cucumber and pieces of green leafy lettuce. The bowl is placed on a light-colored, textured surface.

6. Salat zubereiten

Den **Salat** und die **Gurke** mit dem **Dressing** vermengen und auf Teller verteilen. Die **Quetschkartoffeln** und die **Pilze** auf dem **Salat** anrichten und servieren.