

MARLEY SPOON



BBQ-Special: Lütticher Salat

mit Ei, Speck und Trüffelöl



30-40min



2 Personen

Nein, du musst kein waschechter Lütticher sein, damit dieser deftige Salat gelingt! Die belgische Spezialität wird üblicherweise ganz rustikal aus grünen Bohnen, Kartoffeln und Speck kreiert. Wir verleihen dem nahrhaften Salat heute mit dekadentem Trüffeldressing, wachweichem Ei und angebratenem Weißkohl den gewissen Marley Spoon-Touch. Für unsere Kunden nur das Beste!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Babykartoffeln
- 250g grüne Bohnen
- 2 Bio-Eier³
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Baconstreifen
- 1 Weißkohl
- 10g Kerbel
- 1 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

Allergene

Eier (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 565kcal, Fett 26.6g, Kohlenhydrate 55.8g, Eiweiß 20.1g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen.



4. Bacon und Gemüse braten

Die **Baconstreifen** in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbraten. Inzwischen die **1/2 des Weißkohls** in dünne Streifen schneiden. Der **restliche Weißkohl** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Weißkohlstreifen** und die **Zwiebeln** in die Pfanne geben und 5-6Min. mitbraten, bis das **Gemüse** weich ist.



2. Bohnen mitkochen

Die Enden der **Bohnen** abtrennen, dann die **Bohnen** halbieren und für die letzten 5-6Min. der Garzeit zu den **Kartoffeln** geben und mitkochen, bis sie bissfest sind. **Tipp:** Wer die **Bohnen** weicher mag, kocht sie 1-2Min. länger. Die **Kartoffeln** und die **Bohnen** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei das **Kochwasser** in einem kleinen Topf auffangen.



5. Salat vermengen

Die **Kerbelblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. **1TL Trüffelöl** mit 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Kartoffeln**, die **Bohnen** und den **Kerbel** mit dem **Dressing** vermengen. Dann die **Bacon-Weißkohlmischung** unter die **Kartoffeln** heben und den **Salat** nach Geschmack mit Salz und Pfeffer nachwürzen.



3. Eier kochen

Das aufgefangene **Kochwasser** erneut aufkochen. Die **Eier** vorsichtig in das kochende Wasser geben und in ca. 6Min. weich kochen. **Tipp:** Wer **härtere Eier** mag, kocht sie 2Min. länger. Die **Eier** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



6. Anrichten und servieren

Die **Eier** schälen und halbieren. Den **Lütticher Salat** auf Teller verteilen und die **Eier** darauf anrichten. Nach Belieben mit mehr **Trüffelöl** beträufeln und servieren.