



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!

Was du von uns bekommst

- 1kg Babykartoffeln
- 2 Packungen Kapern
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Austernpilze
- 2 unbehandelte Zitronen
- 50g Tahini²
- 2 Päckchen Hefeflocken
- 1 große Gurke
- 2 Packungen Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

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

Allergene

Senf (1), Sesamsamen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

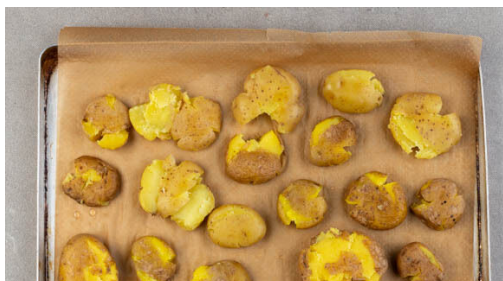
Nährwertangaben pro Portion

Energie 498kcal, Fett 24.4g, Kohlenhydrate 55.1g, Eiweiß 13.6g



1. Zutaten vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kapern** fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben. Große **Pilze** in kleinere Stücke zupfen, die anderen ganz lassen. Die **Zitronenschalen** abreiben, die **Zitronen** auspressen. Die **Kartoffeln** ins kochende Wasser geben, bei mittlerer Hitze halb abgedeckt 15-18Min. kochen.



4. Kartoffeln zerdrücken

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, ohne dass sie sich berühren. Die **Kartoffeln** ca. 5Min. abkühlen lassen, dann mit dem Boden einer Schale oder eines Bechers leicht zerdrücken. **Vorsicht**, die **Kartoffeln** sollen sich nur etwas öffnen, nicht auseinanderfallen!



2. Dressing anrühren

Das **Tahini** mit den **Kapern**, dem **Knoblauch**, der $\frac{1}{2}$ der **Hefeflocken**, **2TL Zitronenschale**, **4-5EL Zitronensaft**, **2TL Senf** und **2EL Pflanzenöl** verrühren. **2-4EL Wasser** unterrühren, bis das **Dressing** die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Kartoffeln braten

Die **Pilze** aus der Pfanne nehmen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt warm halten. Die Pfanne auswischen, 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

Die **Pilze** und die **restlichen Hefeflocken** mit **2EL Pflanzenöl** und einer kräftigen Prise Salz in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze 5-7Min. anbraten, bis die **Pilze** weich und appetitlich gebräunt sind. Inzwischen die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Den **Romanasalat** in mundgerechte Stücke zupfen.



6. Salat zubereiten

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

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**