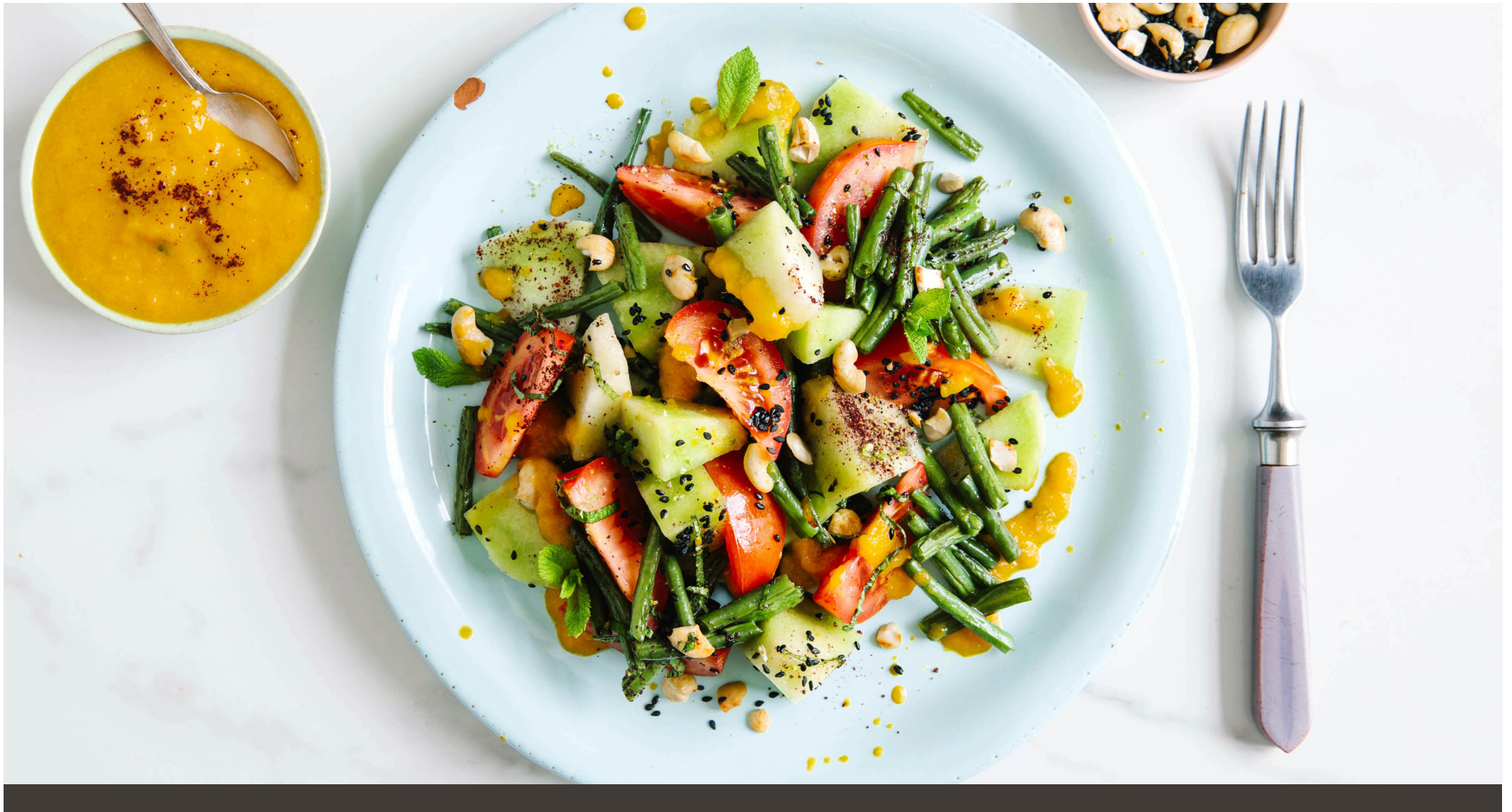




RB Leichter Melonen-Bohnen-Salat

mit Paprika-Miso-Dressing und Sesam



20-30min



4 Portionen

Wenn die Temperaturen steigen, darf das Abendessen gerne mal leichter ausfallen. Prima, wenn du dann alles für einen so köstlichen Salat wie diesen zur Hand hast: saftige Melone, knackige grüne Bohnen, frische Kräuter, Limette und Tomaten. Das Dressing aus gelber Paprikaschote wird mit Misopaste und geröstetem Sesamöl verfeinert. Guten Appetit!

- 2 Paprika
- 400g geschnittene grüne Bohnen
- 1 Melone
- 3 Tomaten
- 2 unbehandelte Limetten
- 100g Cashewkerne ³
- 1 Päckchen Sesam ¹
- 10g Minze
- 1 Päckchen Sumach
- 50g Misopaste ²
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

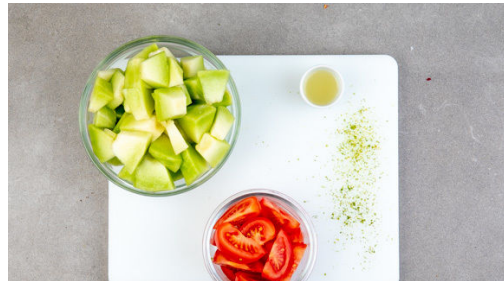
- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Alufolie

Allergene
 Sesamsamen (1), Sojabohnen (2),
 Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von
 anderen Allergenen enthalten.

Energie 439kcal, Fett 28.0g,
Kohlenhydrate 37.0g, Eiweiß 11.9g



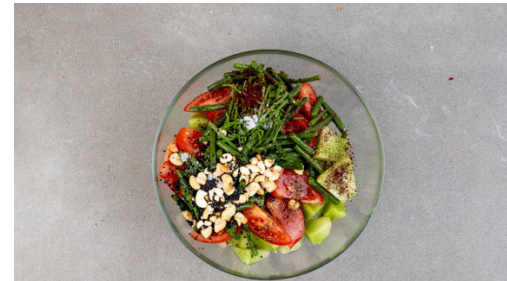
Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Paprika** halbieren und entkernen.



Die **Melone** halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauschaben und die **Hälften** in 1-2cm breite Spalten schneiden. Dann die Schale abschneiden und die **Melonenspalten** in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Tomaten** halbieren, den Strunk entfernen und die **Hälften** jeweils vierteln. Die **Limettenschalen** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen.



Ein Backblech mit Alufolie auslegen und die **Paprikahälften** mit der Schnittfläche nach unten 10-15Min. im Ofen rösten, bis die Haut sich leicht wölbt und dunkle Stellen bekommt.



Die **Cashews** grob hacken und mit dem **Sesam** in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. Die **Minzeblätter** abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die **Bohnen**, die **Melone**, die **Tomaten**, den **Limettensaft** und die **-schale**, den **Cashew-Sesam-Mix** und die **Minze** vermengen und den **Salat** mit dem **Sumach**, 2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer würzen.



Die **Bohnen** mit 1 EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer mischen. Für die letzten 8-10 Min. zur **Paprika** auf das Blech geben und mitrösten. Die **Bohnen** nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



Die **Paprikahaut** abziehen und die **Paprika** mit der **Misopaste**, dem **Sesamöl** sowie 1-2EL Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer cremig pürieren. Den **Melonen-Bohnen-Salat** mit dem **Paprika-Miso-Dressing** anrichten und servieren.