



Hawaiianische Grillkäse-Bowl

mit Brokkoli und Erdnussdressing



ca. 25min



3-4 Personen

Heute steht eine Schatzsuche auf dem Plan, genauer gesagt, sie liegt auf dem Teller: Golden gebratene Grillkäsewürfel mit einer pikanten hawaiianischen Gewürzmischung verstecken sich in einer grünen Landschaft aus Salat, Spinat und zartem Brokkoli. Die Erdnüsse sind doppelt vertreten und machen sowohl als Garnitur als auch verborgen im cremigen Dressing geschmacklich einiges her. Nichts wie ran an die kostbare Köstlichkeit!

Was du von uns bekommst

- 2 große Brokkoli
- 400g Grillkäse²
- 2 Päckchen hawaiianische Gewürzmischung⁴
- 20g Koriander
- 3 Lauchzwiebeln
- 100ml Soja-Sesam-Dressing^{1,4,5}
- 2 Päckchen Erdnussbutter³
- 400g Eisberg-Salatmischung
- 100g Babyspinat
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen³

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Erdnüsse (3), Sesamsamen (4), Sojabohnen (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 785kcal, Fett 54.4g, Kohlenhydrate 26.4g, Eiweiß 44.1g



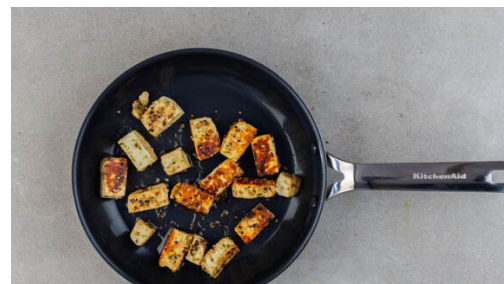
1. Zutaten vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Brokkoli** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen zerteilen, den **Strunk** ggf. schälen und in schmale Scheiben schneiden. Den **Grillkäse** in grobe Würfel schneiden und mit der **Gewürzmischung** vermengen.



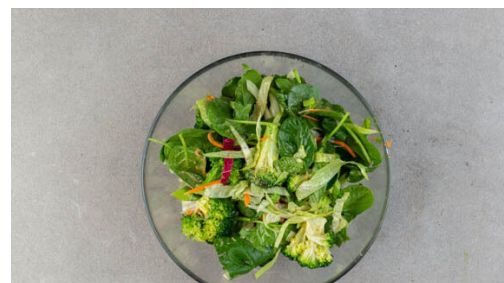
4. Erdnussdressing anrühren

Das **Soja-Sesam-Dressing** mit der **Erdnussbutter**, 2TL Honig und 3-4EL Wasser verrühren, bis ein glattes, dünnflüssiges **Dressing** entsteht. Ggf. teelöffelweise mehr Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Grillkäse braten

Den **Grillkäse** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 4Min. anbraten, dabei nur selten wenden, damit der **Grillkäse** bräunt. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden und die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden.



5. Salat anmachen

Die **Salatmischung**, den **Spinat** und den **Brokkoli** gründlich mit dem **Dressing** vermengen.



3. Brokkoli garen

Den **Brokkoli** im kochenden Wasser ca. 5Min. blanchieren, bis er tiefgrün und gabelart ist. In ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.



6. Erdnüsse hacken

Die **Erdnüsse** grob hacken. Den **Brokkoli-Spinat-Salat** mit den **Grillkäsewürfeln** anrichten und mit den **Erdnüssen**, dem **Koriander** und den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.