



Bunter Salatteller mit Avocado

und cremigem Kapern-Käse-Dressing



30-40min



2 Personen

Du denkst, Salat sei langweilig? Dann pack ihn dir doch einfach zur Abwechslung mal für ein paar Minuten unter den Grill - denn dann kommen plötzlich völlig neue Aromen durch! Dazu servierst du geröstete Kichererbsen, cremige Avocado und ein würzig-herbes Dressing aus Kapern, Knoblauch und Senf.

Was du von uns bekommst

- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Stück Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Kapern
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf

10

- 1 Avocado
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Packung Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

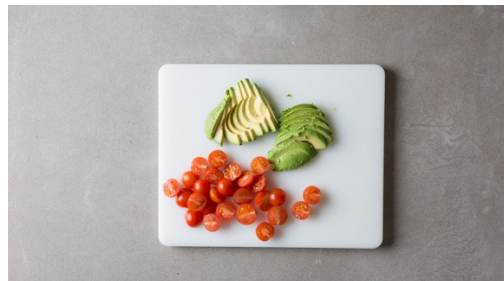
Nährwertangaben pro Portion

Energie 545kcal, Fett 34.8g, Kohlenhydrate 30.4g, Eiweiß 21.0g



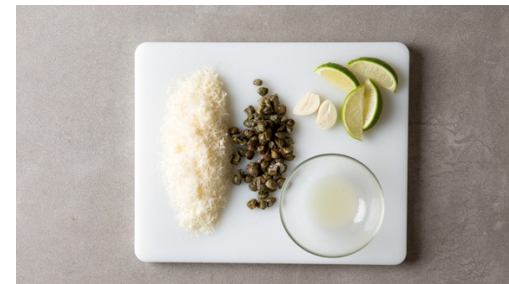
1. Kichererbsen rösten

Den Backofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. Die **Kichererbsen** in einem Sieb abtropfen lassen und mit 1/2EL Olivenöl und ca. der **1/2 der Gewürzmischung** vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 8-10Min. im oberen Drittel des Backofens grillen, bis die **Kichererbsen** goldbraun und leicht knusprig sind. Abkühlen lassen.



4. Avocado schneiden

Die **Avocado** halbieren und den Kern entfernen. Das **Avocadofruchtfleisch** mit einem Löffel aus der Schale lösen und in feine Scheiben schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren.



2. Dressing vorbereiten

Inzwischen den **Käse** reiben, ca. **1/4** für die **Garnitur** beiseitestellen. Die **Kapern** in einem Sieb unter fließendem Wasser gründlich abspülen und abtropfen lassen. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



5. Salat grillen

Den **Romanasalat samt Strunk** halbieren und von beiden Seiten mit etwas Olivenöl bestreichen. Die **Kichererbsen** vom Blech nehmen und den **Salat** mit der Schnittseite nach unten auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Den **Salat** 2-3Min. im Ofen grillen, bis sich die oberen Blätter leicht verfärben.



3. Dressing zubereiten

In einem hohen Gefäß **1 Knoblauchhälfte** mit **1-2TL Limettensaft**, dem **Senf**, 1EL Olivenöl und **Kapern nach Geschmack** mit einem Stabmixer fein pürieren. Den **geriebenen Käse** und 2-3EL Wasser hinzufügen und mit Pfeffer abschmecken. **Tipps:** Wer mag, kann den ganzen **Knoblauch** verwenden. Und wer das **Dressing** flüssiger mag, kann noch etwas mehr Wasser hinzufügen.



6. Salat fertigstellen

Den **Salat** wenden und weitere 1-2Min. grillen. Den **gegrillten Salat** mit den **Tomaten**, den **gerösteten Kichererbsen**, den **Avocadoscheiben**, dem **restlichen Käse**, dem **Dressing** und den **Limettenspalten** anrichten und servieren.