

Id1019 web dish name 7767 30min badge

## Schneller Chefsalat

mit Gouda und gebratenem Kassler



20-30Min.



3-4 Personen

Du hast Appetit auf etwas Deftiges, aber es soll nicht so schwer im Magen liegen? Dann bist du hier genau richtig. Unser Chefsalat mit krossen Kasslerstreifen wird nicht nur die Kleinen begeistern. Dazu gibt's getoastete Vollkorn-Baguettes mit Schnittlauch-Butter - wie bei Oma!

## Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 2 Päckchen Butter <sup>7</sup>
- 1 Packung Romanasalat
- 20g frischer Schnittlauch
- 1 rote Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 Packung Kasslerlachs
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Vollkorn Baguettebrötchen <sup>13</sup>
- 150g Gouda, in Scheiben <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Milch (7), Lupinen (13). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 775.0kcal, Fett 46.1g, Eiweiß 36.5g, Kohlenhydrate 49.6g



### 1. Gemüse vorbereiten

**Karotten** schälen und auf der groben Seite der Küchenreibe raspeln. **Zwiebel** schälen und in feine Streifen schneiden. **Tomaten** vierteln, das Kerngehäuse entfernen und aufheben. Die **Tomatenviertel** in feine Streifen schneiden. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Die Schale von der **Zitrone** reiben und Saft auspressen. **Salat** in mundgerechte Stücke schneiden.



### 4. Kassler braten

In einer großen Pfanne 1-2EL Pflanzenöl mittelhoch erhitzen und die **Kasslerstreifen** ca. 3-4Min. knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.



### 2. Käse & Kassler schneiden

Den **Käse** und den **Kassler** in dünne Streifen schneiden.



### 5. Brote zubereiten

Die **Baguettebrötchen** der Länge nach halbieren und nochmals halbieren. Die **Brotscheiben** in der noch heißen Kasslerpfanne kurz auf beiden Seiten rösten. Die **Brote** leicht abkühlen lassen, mit der **Butter** bestreichen, mit dem **Schnittlauch** bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.



### 3. Dressing zubereiten

Mit dem Stabmixer aus den **Tomatenkernen**, 2-3EL **Zitronensaft** sowie 1-2EL Pflanzenöl ein Dressing mixen. Das Dressing mit Salz, Zucker, Pfeffer und 1TL **Zitronenschale** abschmecken.



### 6. Salat fertigstellen

Das **Gemüse** aus Schritt 1, den **Salat** und den **Käse** in einer Schüssel mit dem **Dressing** vermengen, evtl. nochmals abschmecken und mit dem **Kassler** belegen. Dazu die **Schnittlauchbrote** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [@marleyspoon](#) [#marleyspooning](#)