



## Bunter Salatteller mit Avocado

und cremigem Kapern-Käse-Dressing



30-40min



2 Personen

Du denkst, Salat sei langweilig? Dann pack ihn 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<sup>10</sup>
- 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 548kcal, Fett 34.0g, Kohlenhydrate 35.3g, Eiweiß 21.8g



### 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.



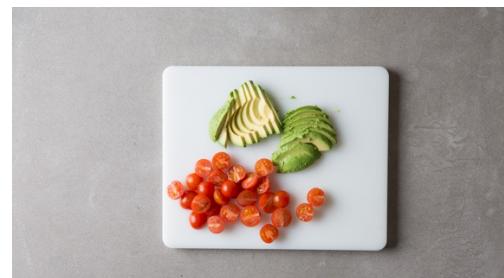
### 2. Dressing vorbereiten

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.



### 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.



### 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.



### 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.



### 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.