



Bunter Salatteller mit Avocado

und cremigem Kapern-Käse-Dressing



30-40min



3-4 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.

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

- 2 Avocados
- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Packungen Romanasalat

- Pfeffer
- Olivenöl

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

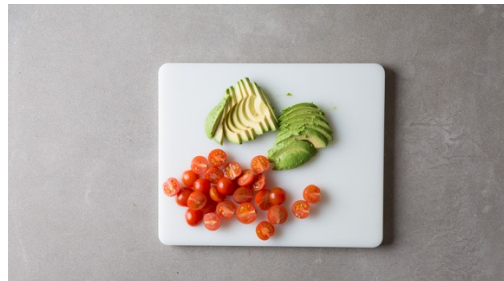
Allergene

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

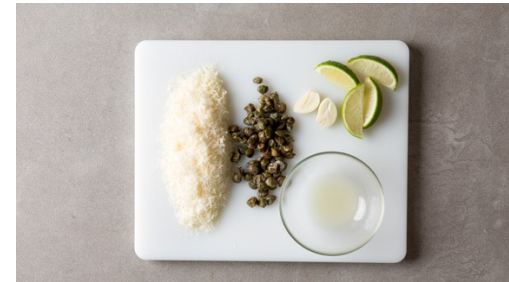
Energie 503kcal, Fett 30.4g,
Kohlenhydrate 34.7g, Eiweiß 19.9g



Den Backofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. Die **Kichererbsen** in einem Sieb abtropfen lassen und mit 1EL 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.



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



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.



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.



In einem hohen Gefäß **den Knoblauch** mit **1-2TL Limettensaft**, dem **Senf**, 1EL Olivenöl und **Kapern nach Geschmack** mit einem Stabmixer fein pürieren. Den **geriebenen Käse** und 3-4EL Wasser hinzufügen und mit Pfeffer abschmecken.
Tipp: Wer das **Dressing** flüssiger mag, kann noch etwas mehr Wasser hinzufügen.



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.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**