



Amerikanischer Cobb Salad mit Bacon

dazu Apfel, Rotkohl und Süßkartoffeln



ca. 40min



4 Portionen

Der Cobb Salad ist ein US-amerikanischer Klassiker, der mit den verschiedensten Zutaten zubereitet wird und so reichhaltig ist, dass er meist als Hauptgericht serviert wird. Dabei werden die einzelnen Bestandteile auf einem Teller in hübschen Reihen angerichtet. Unsere heutige Variante mit Bacon, Äpfeln, würzigem Rotkohl, Süßkartoffeln und Cajun-Dressing katapultiert den Ball garantiert in die Endzone: Touchdown!

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 2 Pck. Baconscheiben
- 2 Stücke Rotkohl
- 4 Stangensellerie ¹
- 2 grüne Äpfel

- 4EL Mayonnaise ²
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier

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

Sellerie (1), Eier (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 503kcal, Fett 32.6g,
Kohlenhydrate 38.9g, Eiweiß 12.0g



Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, **1 Päckchen der Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und 15-18Min. in der unteren Ofenhälfte goldbraun backen.



Den **Bacon** auf ein zweites, mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 8-12Min. im Ofen über den **Süßkartoffeln** knusprig backen.



4EL Mayonnaise, 2EL hellen Essig, 1EL Wasser,
2TL Honig, die **restliche Gewürzmischung**,
½TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer zu einem
Dressing verrühren.



Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden, mit der **½ des Dressings** vermengen und mit den Händen 1-2Min. massieren, bis der **Kohl** etwas einweicht.



Den **Sellerie** in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Alle **Zutaten** in Reihen nebeneinander anrichten und mit dem **restlichen Dressing** beträufelt servieren.



Ein klassischer Cobb Salad enthält auch ein hart gekochtes Ei. Für noch mehr Farbe auf dem Teller schnell in den Kühlschrank greifen und eins aufkochen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. 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**