

MARLEY SPOON



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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Süßkartoffeln backen

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.



4. Rotkohl vermengen

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



2. Bacon backen

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



5. Zutaten schneiden

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.



3. Dressing zubereiten

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



6. Hier kommt der Eiermann

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.