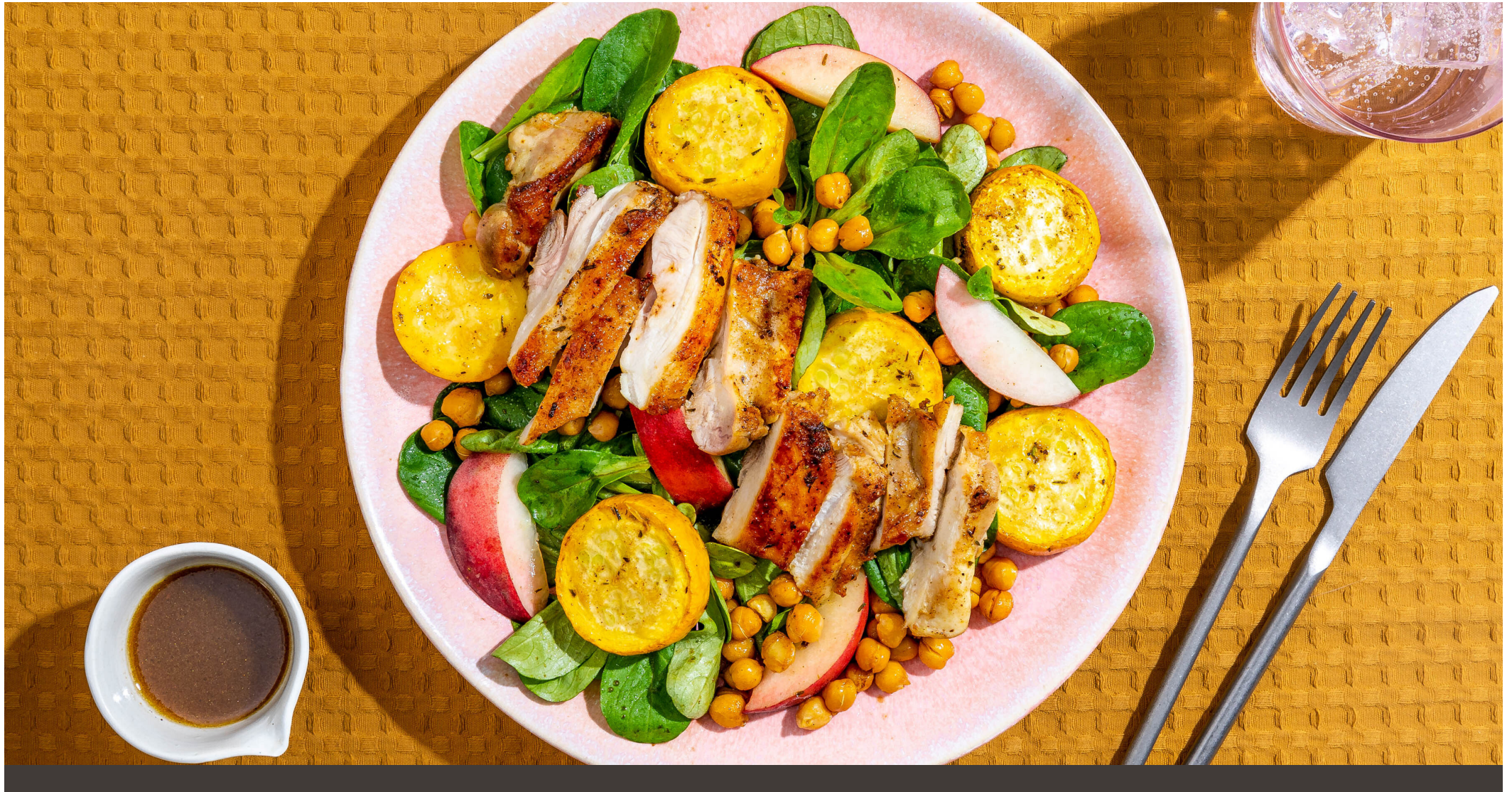


MARLEY SPOON



Sommersalat mit Bio-Hähnchen & Nektarine

mit Kichererbsen & gelber Zucchini



30-40min



4 Portionen

Schöner kann man die schönste Jahreszeit nicht auf den Teller bringen. Es geht so: Knackiger Feldsalat wird mit saftigem Bio-Hähnchenbrustfilet kombiniert. Kichererbsen und Zucchini aus dem Ofen sind mit von der Partie. Und ja, die fruchtigen Nektarinspalten verleihen unserem Sommernachtstraum apart eine bunte Brise. Vorhang auf für diese Erfrischung!

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Bio-Kichererbsen
- 2 gelbe Zucchini
- 2 Pck. Gulaschgewürz
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 2 Nektarinen
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- Sieb

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

Allergene

Schwefeldioxid und Sulphite (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 563kcal, Fett 26.9g,
Kohlenhydrate 44.5g, Eiweiß 33.4g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Zucchini** in 1-2cm dicke Scheiben schneiden.



4. Nektarinen schneiden

Die **Nektarinen** halbieren und entsteinen, dann das **Fruchtfleisch** in 1-2cm breite Spalten schneiden.



2. Gemüse backen

Die **Kichererbsen** und die **Zucchini** mit 2EL Olivenöl, der **½ des Gulaschgewürzes**, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen, auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und 15-20Min. im Ofen backen, bis die **Kichererbsen** knusprig und die **Zucchini** weich sind.



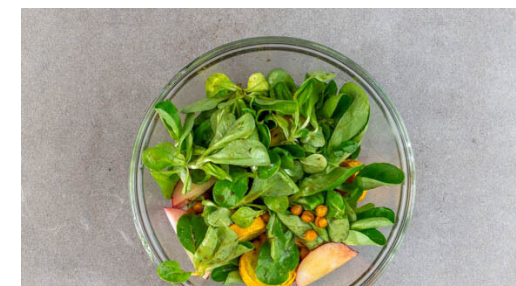
5. Dressing zubereiten

2EL Olivenöl, 4EL Balsamicoessig, 2EL Wasser, ½TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Den ausgetretenen **Fleischsaft** aus der Pfanne unterrühren.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren und mit dem **restlichen Gulaschgewürz** und 1 kräftigen Prise Salz einreiben. In einer großen Pfanne 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Das **Fleisch** in die Pfanne geben und auf jeder Seite in 2-3Min. goldbraun und gar braten.



6. Salat fertigstellen

Die **Kichererbsen**, die **Zucchini** und die **Nektarinen** mit **¾ des Dressings** vermengen, den **Feldsalat** unterheben. Das **Fleisch** nach Belieben in Tranchen schneiden, auf dem **Salat** anrichten und mit dem **restlichen Dressing** beträufelt servieren.