



Vegetarischer „Chorizo“-Salat

mit Feta, Feldsalat und Pistaziendressing



ca. 20min



2 Portionen

Wenn dir mal die Kochideen ausgehen, kommen wir mit Freuden ins Spiel: Hier wird vegane Chorizo von Heura mit Zwiebeln, Paprika und Roter Bete angebraten. Passend dazu gibt es ein fruchtig-feines Salatdressing aus Pistazien, Feta und Basilikum mit Orangenschale. Klingt gut? Dann los, hier ist die Idee - und die passenden Zutaten gleich dazu. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 5 vegane Chorizos ²
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 1 unbehandelte Orange
- 10g Basilikum
- 15g Pistazienkerne ³
- 50g Feta ¹
- 50g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Schaumkelle
- Küchenreibe
- Zitruspresse

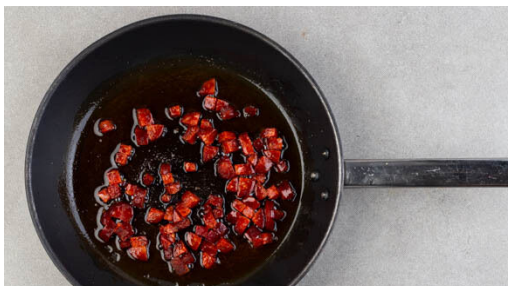
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (1), Sojabohnen (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 550kcal, Fett 35.6g,
Kohlenhydrate 32.8g, Eiweiß 21.3g



1. Chorizo braten

3 vegane Chorizos grob würfeln und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 4-5Min. knusprig braten, dabei gelegentlich umrühren. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **vegane Chorizo** verwenden. Anschließend mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne nicht auswaschen.



4. Dressing zubereiten

Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden und mit der **½ der Pistazien**, der **½ des Fetas**, der **Orangenschale**, dem **restlichen Orangensaft** und 2EL Olivenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem glatten **Dressing** pürieren.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **½ der Roten Bete** halbieren und in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Die **Orangenschale** abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen.



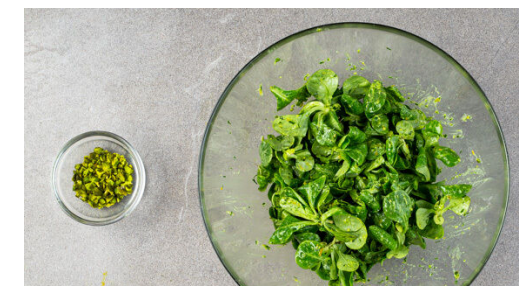
5. Gemüse braten

Die **Paprika** und die **Rote Bete** zu den **Zwiebeln** in die Pfanne geben und 2-3Min. mitbraten, bis das **Gemüse** warm und die Flüssigkeit größtenteils verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** und die **½ des Orangensafts** in die Pfanne geben und mit 1TL Olivenöl oder Butter 4-5Min. sanft braten, bis die **Zwiebeln** weich und leicht gebräunt sind.



6. Salat fertigstellen

Die **restlichen Pistazien** grob hacken. Den **Feldsalat** mit dem **Dressing** vermengen. Den **Feldsalat** auf Teller verteilen, das **Gemüse** und die **vegane Chorizo** darauf anrichten und mit dem **restlichen Feta** und den **Pistazien** garniert servieren.