



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.

Was du von uns bekommst

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

10

- 2 Avocados
- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Packungen Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

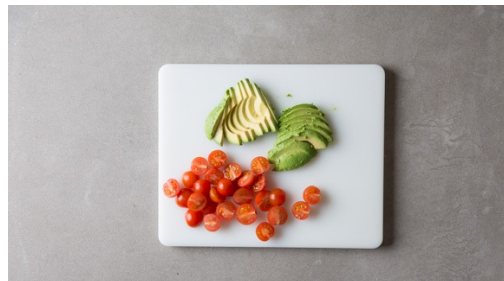
Nährwertangaben pro Portion

Energie 517kcal, Fett 30.0g, Kohlenhydrate 46.1g, Eiweiß 16.1g



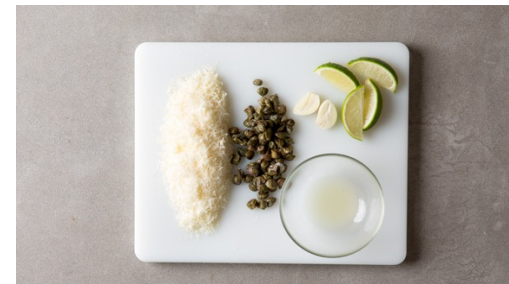
1. Kichererbsen rösten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Kichererbsen** in einem Sieb abtropfen lassen, dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und ca. der **1/2 der Gewürzmischung** vermengen. Gleichmäßig verteilen und 8–10Min. im oberen Drittel des Ofens grillen, bis die **Kichererbsen** goldbraun und leicht knusprig sind. Abkühlen lassen.



4. Avocados schneiden

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



2. Dressing vorbereiten

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.



5. Salat grillen

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 bzw. backen, bis sich die oberen Blätter leicht verfärben.



3. Dressing zubereiten

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.



6. Salat fertigstellen

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.