



Schneller Grillkäse-Salat

mit Dinkel und Käse-Miso-Dressing



unter 20min



6 Portionen

Es soll schnell gehen, aber ein bisschen selber kochen möchtest du auch? Dann ist dieses Rezept genau das Richtige für dich. Die nahrhafte Lunch-Bowl mit Dinkel und Gemüse ist vorgegart und wird mit wenigen weiteren Zutaten zu einer noch köstlicheren Mahlzeit. Wenig Aufwand, viel Genuss!

Was du von uns bekommst

- 3 Knoblauchzehen
- 3 Pck. Romanasalat
- 600g Grillkäse³
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt³
- 25g Misopaste⁵
- 6 Lunch Bowls mit Dinkel, Erbsen & Gemüse²

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise¹
- 3TL Senf⁴
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Grillpfanne oder Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4), **Sojabohnen** (5).

Kann Spuren enthalten von: Sellerie

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1008kcal, Fett 67.5g, Kohlenhydrate 55.8g, Eiweiß 40.1g

1

1. Zutaten vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Den **Salat** der Länge nach halbieren, dann quer 2-3 Mal durchschneiden. Den **Grillkäse** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.



4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!

2

2. Dressing zubereiten

Den **Knoblauch**, 3EL Mayonnaise, 10EL Olivenöl, 3EL Essig, **3TL Miso**, 3TL Senf, ca. **2/3 des Hartkäses**, 1/2TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und zu einem glatten **Dressing** pürieren. Dabei nach Bedarf etwas Wasser hinzufügen, das **Dressing** sollte fließen, aber nicht so flüssig sein wie eine Vinaigrette. Am besten mit einem **Salatblatt** testen.



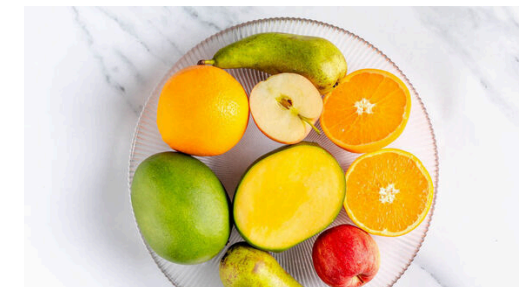
5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!

3

3. Grillkäse braten

Eine Grillpfanne oder eine normale Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Den **Grillkäse** mit 3EL Olivenöl einreiben und in der heißen Pfanne von beiden Seiten in 2-3Min. goldbraun braten. Die **Dressing** mit der **Dinkel-Bowl** und den **Salatstreifen** vermengen. Mit dem **Grillkäse** belegen und mit dem **restlichen Hartkäse** bestreuen, dann servieren.



6. Ein Extra gefällt?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du kaltgepresste Säfte, feine Snacks oder **bunte Obstmischungen** für selbstgemachte Smoothies und mehr. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!