



Deftiger Salat mit Bacon und Käse

und feinem Ahorndressing



ca. 20min



1 Portion

Ein deftiger Klassiker neu gedacht: Knackiger Romanasalat trifft auf saftige Tomatenwürfel, feine Lauchzwiebeln und würzigen Hartkäse. Das herz hafte Highlight: Im Ofen gebackene Vollkornbaguette-Croûtons, die zusammen mit Baconwürfeln ihr volles Aroma entfalten. Abgerundet wird der Salat durch ein feines Ahorndressing, das mit seiner leicht süßlichen Note den perfekten Kontrast setzt.

- 1 Vollkornbaguettebrötchen ^{1,4}
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Tomate
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt ²
- 1 Pck. Speckwürfel
- 1 Pck. Ahornsirup

- ½TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁵

- Backofen und Backblech
- Alufolie

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Senf** (3),
Sesamsamen (4), **Schwefeldioxid und**
Sulphite (5).

Kann Spuren enthalten von: Eier

Nährwertangaben pro Portion

Energie 980kcal, Fett 57.5g,
Kohlenhydrate 78.5g, Eiweiß 36.4g

1

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Inzwischen ein Backblech mit Alufolie auslegen. Das **Brötchen** in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden. Den **Salat** längs halbieren, dann quer in breite Stücke schneiden. Die **Tomate** grob würfeln. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Käse** grob hacken.



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

Das **Brot** auf dem Backblech mit 2TL Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen. Den **Bacon** um die **Brotstücke** verteilen. Das **Brot** und den **Bacon** in 5-8Min. im Ofen knusprig backen.



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

Die **½ des Ahornsirups** mit 2TL Olivenöl, 2TL Balsamicoessig, ½TL Senf sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack zu einem **Dressing** verrühren. Den **Salat**, die **Tomaten**, die **Croûtons**, den **Bacon** und den **Käse** untermengen. Den **Salat** mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.



Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du **kaltgepresste Säfte**, feine Snacks oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**