MARLEY SPOON



Knuspriger Bacon auf buntem Herbstsalat

mit Grünkohl, Süßkartoffel und Sellerie

20-30min 4 Portionen

Mmmmh, dieser Salat mit Grünkohl zieht nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich alle Register! Im Ofen darf der Bacon nämlich auf Süßkartoffeln und Sellerie schmurgeln. Der Clou dabei: Das Baconfett gibt dadurch sein rauchiges Aroma an das Gemüse ab. Frische Äpfel sorgen für den saftigen Biss und als Krönung umhüllt ein fruchtiges Cranberrydressing das essbare Kunstwerk. Oliven und Walnüsse darüber gestreut – perfekt!

Was du von uns bekommst

- 50g getrocknete Cranberrys
- 1 Schalotte
- 2 Süßkartoffeln
- 1 kleiner Knollensellerie [1]
- 50g Walnusskerne [3]
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 2 Pck. Baconscheiben
- 2 Bund Grünkohl
- 1 grüner Apfel

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf [2]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

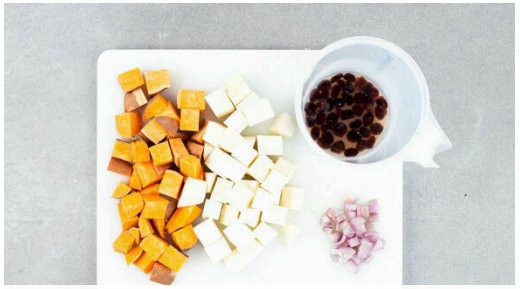
- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Messbecher

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

Kochtipp
Den __Grünkohl__ nach der Hälfte der Backzeit überprüfen und ggf. etwas früher aus dem Ofen nehmen, falls er bereits knusprig ist.

Allergene
Enthält: **Sellerie** (1), **Senf** (2), **Schalenfrüchte** (3).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 595kcal, Fett 39.0g, Kohlenhydrate 39.9g, Eiweiß 15.5g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Cranberrys** mit 100ml heißem Wasser in ein hohes Gefäß geben und beiseitestellen. Die **Schalotte** schälen und grob würfeln. Die **Süßkartoffeln** schälen und in 1–2cm große Würfel schneiden. Den **Sellerie** vierteln, ebenfalls schälen und in 1–2cm große Würfel schneiden.



2. Gemüse backen

Die **Süßkartoffeln**, den **Sellerie** und die **½ der Schalotte** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit 2EL Olivenöl, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen und ca. 5Min. im oberen Teil des Ofens backen. Die **Walnüsse** grob hacken. Die **Oliven** grob schneiden.



3. Bacon mitbacken

Nach ca. 5Min. Garzeit den **Bacon** auf dem **Gemüse** verteilen und 12–15Min. mitbacken, bis das **Gemüse** gar ist. **Tipp:** Den **gebackenen Bacon** auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen, so wird er besonders knusprig.



4. Grünkohl rösten

Den Backofen auf 190°C (170°C Umluft) zurückschalten. Die **Grünkohlblätter** vom Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden, dann mit ½TL Salz 1–2Min. kneten, bis der **Grünkohl** weich wird. Den **Grünkohl** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 8–10Min. im Ofen backen, bis die Ränder knusprig und goldbraun sind (siehe Kochtipp).



5. Dressing pürieren

Die **restlichen Schalotten**, 1EL Senf, 2EL Olivenöl, 2EL Essig sowie je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu den **Cranberrys** in das hohe Gefäß geben und mit einem Stabmixer glatt pürieren.



6. Apfel schneiden

Den **Apfel** halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden, dann mit den **Süßkartoffeln**, dem **Sellerie**, dem **Grünkohl** und dem **Dressing** vermengen. Den **Herbstsalat** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und den **Bacon** darauf anrichten. Mit den **Walnüssen** und den **Oliven** garniert servieren.