MARLEY SPOON



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 herzhafte 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.

Was du von uns bekommst

- 1 Vollkornbaguettebrötchen [1,4]
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Tomate
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 1 Pck. Speckwürfel
- 1 Pck. Ahornsirup

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Alufolie

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

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. Zutaten vorbereiten

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.



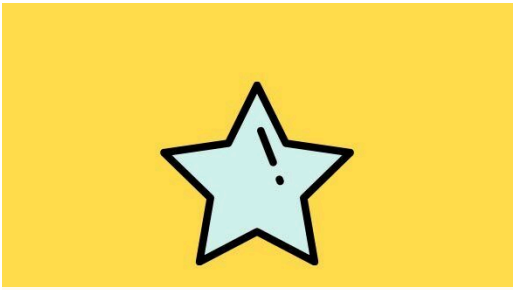
2. Croûtons und Brot backen

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.



3. Dressing anrühren

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.



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!



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!



6. Ein Extra gefällig?

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!