MARLEY SPOON



Klassischer Caesar Salad

mit zartem Hähnchen, Bacon und Ei

ca. 40min 4 Portionen

Mit dem Kaiser unter den Salaten wirst du heute groß auffahren, denn hier fehlt wirklich gar nichts: zartestes Hähnchenbrustfilet, wachsweiche Eier, würziger Käse und salzige Anchovis tummeln sich zwischen knackigem Romanasalat, knusprigen Croûtons und noch knusprigerem Speck. Wow! Das Rezept stammt aus Tijuana und wird in Luxushotels rund um den Globus nachgekocht. Zu Hause aber schmeckt's am besten!

Was du von uns bekommst

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Baguettebrötchen [3]
- 2 Paprika
- 3 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [4]
- 1 Dose MSC-Sardellen in Öl [2]
- 2 Pck. Baconscheiben
- 4 Bio-Eier [1]
- 2 Pck. Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf [5]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 815kcal, Fett 46.9g, Kohlenhydrate 42.9g, Eiweiß 53.7g



1. Fleisch rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit 2EL Olivenöl, 2TL Senf sowie je ½TL Salz und Pfeffer einreiben. Das **Fleisch** im vorgeheizten Ofen ca. 20Min. rösten.



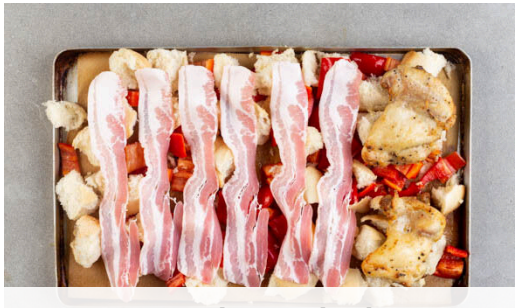
2. Zutaten vorbereiten

Die **Brötchen** in mundgerechte Stücke zerzupfen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls grob würfeln. Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



3. Dressing zubereiten

Den **Käse** grob hacken. Die **½ der Sardellenfilets** mit einer Gabel aus der Dose fischen und beiseitestellen. Den **Käse** mit den **restlichen Sardellenfilets**, ca. **¼ des Knoblauchs**, **3EL Zitronensaft**, 2EL Olivenöl, 4EL Wasser und 1 kräftigen Prise Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Salz und ggf. mehr **Zitronensaft** abschmecken.



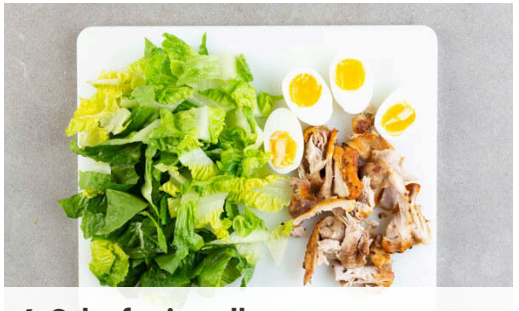
4. Croûtons und Bacon backen

Nach 20Min. Backzeit das **Brot** und die **Paprika** mit 2EL Olivenöl, 2 Prisen Salz und dem **restlichen Knoblauch** auf dem Blech mit dem **Bratensaft** vermengen. Das **Fleisch** und den **Bacon** auf das **Brot** und die **Paprika** legen und weitere ca. 15Min. backen. Dann den **Bacon** entfernen, den Grill zuschalten oder die Temperatur erhöhen und die **übrigen Zutaten** 6–7Min. bräunen.



5. Eier kochen

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Eier** vorsichtig in das kochende Wasser geben und in ca. 6Min. weich kochen. **Tipp:** Wer **härtere Eier** mag, kocht sie 2Min. länger. Die **Eier** abgießen, kalt abschrecken und schälen.



6. Salat fertigstellen

Den **Romanasalat** grob schneiden. Das **Fleisch** mit einer Gabel in mundgerechte Stücke zerteilen. Die **Eier** halbieren. Den **Romanasalat** mit den **Croûtons**, der **Paprika**, der **Zitronenschale** und dem **Dressing** vermengen. Den **Salat** auf Teller verteilen, das **Fleisch**, den **Bacon**, die **Eier** und die **übrigen Sardellenfilets** darauf anrichten und servieren.

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**