



Portobello-Pilze und wachswweiches Ei

auf Feldsalat Caesar-Style



20-30min



2 Personen

Der Portobello ist wahrlich der König der Pilze! Prallvoll mit Mineralstoffen und Vitaminen schmeckt er nicht nur ganz fantastisch, er ist auch noch supergesund! Auch heute zeigt er sich ganz royal, wenn er auf raffinierte Weise den leckeren Feldsalat mit Radieschen, knusprig gegrillten Kichererbsen und wachswweichem Ei krönt. Ein zitroniges Dressing mit Käse, Kapern und Knoblauch vereint das edle Gericht. Wir verneigen uns.

- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Bio-Eier ³
- 2 Portobello-Pilze
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Kapern
- 1 Bund Radieschen
- 100g Feldsalat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 485kcal, Fett 25.7g,
Kohlenhydrate 41.1g, Eiweiß 20.1g



1. Kichererbsen rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kichererbsen** in ein Sieb abgießen, dabei die **Flüssigkeit** auffangen, kalt abspülen und **3/4 der Kichererbsen** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und der **1/2 der Gewürzmischung** mischen. Den **ungeschälten Knoblauch** dazugeben, die **Kichererbsen** in den vorheizenden Ofen schieben und 20-25Min. rösten.



4. Dressing zubereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** auspressen. Den **Zitronensaft**, die **geschälte Knoblauchzehe**, den **Käse**, die **übrigen Kichererbsen** und die **Kapern** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren. Schrittweise etwas **Kichererbsenwasser** hinzufügen und bis zur gewünschten Cremigkeit pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



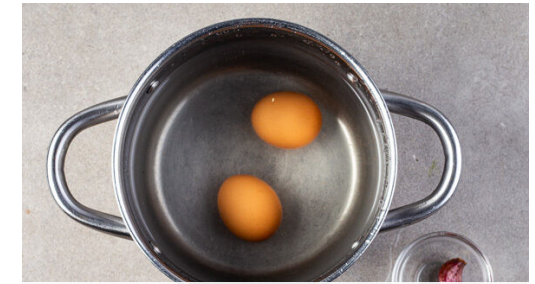
2. Pilze backen

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Pilze** auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit 1EL Olivenöl und der **restlichen Gewürzmischung** einreiben. Im Ofen 12-15Min. backen, bis die **Pilze** weich und leicht gebräunt sind.



5. Salat vorbereiten

Die **Radieschen** vierteln und mit dem **Feldsalat** vermengen. Die **Eier** schälen.



3. Eier kochen

Die **Eier** in das kochende Wasser geben und bei niedriger Hitze 5–6Min. köcheln lassen, um **weich gekochte Eier** zu erhalten. Das Wasser für **wachsweiche Eier** 7–8Min. köcheln lassen. Die **Eier** abgießen und kalt abschrecken. Den Topf mit kaltem Wasser füllen und die **Eier** darin abkühlen lassen. Die **Knoblauchzehe** aus dem Ofen holen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Kichererbsen** und das **Dressing** mit dem **Feldsalat** und den **Radieschen** vermengen. Die **Pilze** in Scheiben schneiden, die **Eier** halbieren. Den **Salat** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, die **Pilzscheiben** und die **Eier** darauf anrichten und mit der **Zitronenschale** garniert servieren.

Konto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Twitter](#) [Facebook](#) [YouTube](#) **#marleyspooning**