



## Burrata auf Brokkoli-Bohnen-Salat

mit cremigem Sardellendressing



ca. 20min



3-4 Personen

Schmecken soll es ja immer, den Anspruch darf man schon haben – ein Blitzgericht allerdings findet man nicht mal eben so auf der Straße. Aber dafür gibt es ja uns: Wie wär's mit einem leckeren Mix aus Brokkoli, grünen und weißen Bohnen mit einem raffinierten Dattel-Sardellen-Zitronen-Dressing, darauf cremige Burrata und knackige Walnusskerne ...? Wir vernehmen stummes Nicken. So sei es denn, viel Spaß beim Kochen!

## Was du von uns bekommst

- 2 Brokkoli
- 500g grüne Bohnen
- 2 Packungen getrocknete Datteln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Dosen Sardellenfilets in Öl<sup>4</sup>
- 2 Dosen Cannellinibohnen
- 2 Packungen Burrata<sup>7</sup>
- 50g Walnusskerne<sup>15</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitronenpresse
- Sieb

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

## Allergene

Fisch (4), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 514kcal, Fett 22.9g, Kohlenhydrate 43.2g, Eiweiß 27.4g



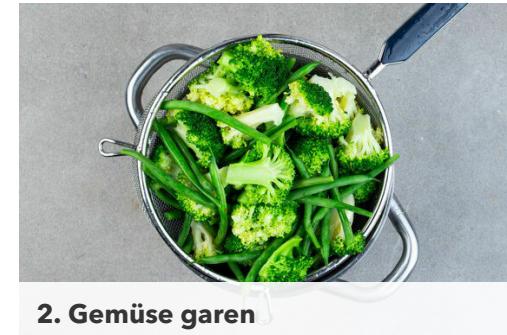
**1. Gemüse schneiden**

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Brokkoli** und die **grünen Bohnen** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden. Den **Strunk** ggf. schälen und in 2-3cm große Würfel schneiden, dabei die unteren 1-2cm entfernen. Die Enden der **grünen Bohnen** entfernen. Die **Datteln** mit 100ml Wasser in ein hohes Gefäß geben und einweichen lassen.



**4. Dressing zubereiten**

Die **restlichen Sardellenfilets samt Öl**, den **Knoblauch**, **2-3EL Zitronensaft** und 1 Prise Pfeffer zu der **1/2 der Datteln** in das hohe Gefäß geben und zu einem cremigen **Dressing** pürieren. Mit Salz abschmecken.



**2. Gemüse garen**

Die **grünen Bohnen** in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze ca. 3Min. kochen. Dann den **Brokkoli** hinzufügen und weitere 5-6Min. kochen, bis das **Gemüse** gar ist. Die **grünen Bohnen** und den **Brokkoli** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben.



**5. Salat mischen**

Die **Cannellinibohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und zu den **grünen Bohnen** und dem **Brokkoli** geben. Das **Dressing** hinzufügen und alles gut vermengen.



**3. Zutaten vorbereiten**

Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Zitrone** auspressen. Die **1/2 der Datteln** aus dem Wasser nehmen und beiseitelegen. **4 Sardellenfilets** aus der Dose nehmen und ebenfalls beiseitelegen.



**6. Anrichten & servieren**

Die **Burratas** halbieren. Den **Brokkoli-Bohnen-Salat** auf Teller verteilen, die **restlichen Datteln** und die **Walnüsse** darüberstreuen. Die **Burrata** und die **4 Sardellenfilets** auf dem **Brokkoli-Bohnen-Salat** anrichten und servieren.