



Radicchio-Bohnen-Salat mit Feta & Feigen

mit Paprika-Walnuss-Creme



ca. 25min



2 Personen

Für das heutige Gericht haben wir uns von einem traditionellen georgischen Bohneneintopf inspirieren lassen. Da dergleichen aber vielleicht nicht so ganz das Richtige ist, wenn draußen bestes Sommerwetter herrscht, haben wir ein wenig getrickst und stattdessen einen frischen Salat daraus gemacht. Tja, gewusst wie: Mit frischem Feta, fruchtigen Feigen und einer aromatischen Creme aus Paprika und Walnüssen wird's perfekt!

- 1 Dose weiße Bohnen
- 1 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Petersilie
- 1 Radicchio
- 2 Feigen
- 50g Fetakäse ⁷
- 25g Walnusskerne ¹⁵

- 2TL Honig
- ½TL Senf ¹⁰
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 530kcal, Fett 35.5g,
Kohlenhydrate 32.4g, Eiweiß 17.1g



1. Zutaten vorbereiten

A top-down view of a black frying pan on a grey surface. The pan contains a mixture of diced red bell peppers and onions, which are being cooked. The handle of the pan extends to the right.

2. Paprika braten



3. Dressing anrühren

4. Salat vorbereiten

5. Creme zubereiten

6. 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. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) #marleyspooning