



## Radicchio-Bohnen-Salat mit Feta & Feigen

mit Paprika-Walnuss-Creme



ca. 25min



3-4 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!



- 2 Dose weiße Bohnen
- 2 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Petersilie
- 2 Radicchio
- 3 Feigen
- 100g Fetakäse <sup>7</sup>
- 50g Walnusskerne <sup>15</sup>

- 3TL Honig
- 1TL Senf <sup>10</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion


Energie 528kcal, Fett 35.7g,  
Kohlenhydrate 31.3g, Eiweiß 17.2g



## 1. Zutaten vorbereiten

A black frying pan is shown from a top-down perspective, resting on a grey surface. Inside the pan, there are small, diced pieces of red bell peppers and onions, which appear to be cooking. The pan has a black handle extending 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.    #marleyspooning