



## Kabeljau mit Salsa verde

auf Bohnensalat mit Gurke und Radieschen



ca. 25min



2 Personen

Fisch präsentiert sich der angebräunte Kabeljau von seiner Sonnenseite und entspannt auf einem bunten Strandtuch aus Bohnen und knackigem Sommergemüse. Man reiche ihm die Lotion: ein cremiges Geheimrezept aus erlesenen Dill, duftender Minze, frischer Petersilie und herben Kapern. Zwar schützt sie vor der Sonne nicht, doch macht sie unseren Kabeljau noch unwiderstehlicher.

## Was du von uns bekommst

- 1 Minigurke
- 1 Tomate
- 1 Bund Radieschen
- 15g Dill, Minze & Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Kapern
- 1 Packung Kabeljaustücke 4
- 1 Dose Bohnen-Mix

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei 3
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

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

## Allergene

Eier (3), Fisch (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 425kcal, Fett 19.0g, Kohlenhydrate 26.1g, Eiweiß 35.8g



In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für 1 Ei zum Kochen bringen. Das Ei in das kochende Wasser geben und in ca. 8Min. wachsweich bis hart kochen, dann abgießen und kalt abschrecken. Die **Gurke** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomate** halbieren und in Spalten schneiden. Die **Radieschen** vierteln, dabei die Enden und das Grün entfernen.



Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Den **Fisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis er gar ist.



Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen. Die **1/2 des Dills** und die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Das Ei ebenfalls schälen und halbieren.



Die **restlichen Dillspitzen** von den Stängeln zupfen. Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und mit den **Gurken**, den **Tomaten**, den **Radieschen** sowie der **1/2 der Salsa verde** vermengen.



Die **Minze**, den **geschnittenen Dill** und die **Petersilie** mit der **1/2 der Kapern**, der **1/2 des Knoblauchs oder mehr nach Geschmack**, dem Ei, 2EL Olivenöl, 2EL Essig, 50ml Wasser sowie 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer cremig pürieren.



Den **Salat** auf Teller verteilen und den **Fisch** darauf anrichten. Mit der **restlichen Salsa verde** beträufeln und mit den **Dillspitzen** und den **restlichen Kapern** garniert servieren.