



Einfacher Caesar Salad mit Hähnchen und Bacon

30 Minuten • 2530 kJ/605 kcal • Tag 3 kochen

301

ADD-ON



Salatherz (Romana)



Tomate



Hartkäse geraspelt



mittelscharfer Senf



Mayonnaise



Hähnchenbrustfilet



Joghurt



Bacon (Streifen)



Petersilie glatt



Schnittlauch



Focaccia (Tomate)



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Pfeffer*, Salz*, Olivenöl*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne,
1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab und 3 große Schüsseln

Zutaten 2 Personen

	2P
Salatherz (Romana) DE	2
Tomate DE	1
Hartkäse geraspelt 7) 8)	40 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml
Mayonnaise 8) 9)	17 ml
Hähnchenbrustfilet	140 g
Joghurt 7)	150 g
Bacon (Streifen)	80 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g
Focaccia (Tomate) 15)	1
Olivenöl*	Angaben im Text
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 480 g)
Brennwert	533 kJ/128 kcal	2530 kJ/605 kcal
Fett	7,74 g	36,74 g
– davon ges. Fettsäuren	2,56 g	12,14 g
Kohlenhydrate	6,01 g	28,50 g
– davon Zucker	1,74 g	8,25 g
Eiweiß	8,19 g	38,86 g
Salz	0,593 g	2,814 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland



Hähnchen marinieren

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.

In einer großen Schüssel 1 EL **Joghurt** mit **Senf**, **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.

Hähnchenbrust in Streifen schneiden und in der **Marinade** mehrmals wenden, sodass sie gut bedeckt sind.



Fleisch anbraten

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze erwärmen und **Baconwürfel** darin 5 – 6 Min. knusprig anbraten. Anschließend **Bacon** aus der Pfanne nehmen.

Dieselbe Pfanne ohne weitere Fettzugabe stark erhitzen und marinierte **Hähnchenbruststreifen** darin ca. 5 – 7 Min. unter Wenden anbraten.



Croûtons backen

Focaccia in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Brotwürfel in eine große Schüssel geben und mit 2 EL **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** mischen.

Würfel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 5 – 8 Min. im Backofen backen, bis die **Würfel** goldbraun sind.

Anschließend kurz abkühlen lassen und **Croûtons** zurück in die große Schüssel füllen.



Dressing verrühren

Währenddessen restlichen **Joghurt**, **Mayonnaise**, die Hälfte des **Hartkäses** und **Schnittlauch** in ein hohes Rührgefäß geben und mit einem Pürierstab zu einem feinen **Dressing** mixen.

Nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Gemüse schneiden

Salatherzen längs halbieren und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Tomate halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in 1 cm große Würfel schneiden.

Tomatenwürfel und **Salatstreifen** in eine große Schüssel geben.

Petersilie fein hacken.



Anrichten

Dressing und die Hälfte der **Croûtons** zu den **Salatstreifen** und **Tomatenwürfeln** geben und gut mischen.

Salat auf Tellern anrichten und **Hähnchenstreifen** und **Bacon** darauf anrichten.

Mit **Petersilie**, restlichen **Croûtons** und restlichem geraspelt **Hartkäse** toppen und genießen.

Guten Appetit!