

# Tuna Salad mit Butterbohnen & Hirtenkäse-Knofi-Dressing

verzehrfertiges Gericht enthält max. 20% Kohlenhydrate

High Protein | Max 20% Carbs | unter 650 Kalorien | Thermomix hilft • 574 kcal • Tag 2 kochen



Skipjack Thunfisch im eigenen Saft



Butterbohnen



Salatherz (Romana)



Zucchini



Hirtenkäse



Zitrone, gewachst



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Joghurt



milde Chiliflocken



Mayonnaise



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



# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## Basiszutaten

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Skipjack Thunfisch im eigenen Saft <b>4)</b>	160 g	240 g**	320 g
Butterbohnen	380 g	380 g	760 g
Salatherz (Romana) <b>DE</b>	1	1	2
Zucchini <b>NL   ES   MA</b>	1	1	2
Hirtenkäse <b>7)</b>	100 g	150 g	200 g
Zitrone, gewachst <b>ZA   ES   AR</b>	1	2	2
rote Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Joghurt <b>7)</b>	75 g	100 g	150 g
milde Chiliflocken	2 g	4 g	4 g
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	17 ml	34 ml	34 ml

\*\*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. 550 g)
Brennwert	436 kJ/104 kcal	2402 kJ/574 kcal
Fett	6,33 g	34,86 g
- davon ges. Fettsäuren	1,45 g	7,97 g
Kohlenhydrate	4,07 g	22,40 g
- davon Zucker	2,09 g	11,53 g
Eiweiß	6,61 g	36,42 g
Salz	0,536 g	2,954 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:** **4)** Fisch **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **ZA:** Südafrika **ES:** Spanien **AR:** Argentinien **MA:** Marokko



## Gemüse vorbereiten

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Enden der **Zucchini** abschneiden. **Zucchini** längs halbieren und in 0,5 cm dicke Halbmonde schneiden.

**Rote Zwiebel** abziehen und in 0,5 cm dicke Streifen schneiden.



## Gemüse backen

**Zucchinihalbmonde** und **Zwiebelstreifen** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und 13 – 15 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist.

Währenddessen fortfahren.



## Kleinigkeiten

**Butterbohnen** durch den Varoma-Behälter abgießen und mit kaltem **Wasser** spülen. **Thunfisch** dazugeben und zusammen abtropfen lassen.

**Knoblauch** abziehen.

**Zitrone** halbieren und in 4 [8 | 8] Spalten schneiden.

**Salatherz** halbieren, Strunk entfernen und **Salatherz** längs in breite Streifen schneiden.



## Für den Salat

Die Hälfte des **Knoblauchs** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

**Saft** von 2 [3 | 4] **Zitronenspalten**, 20 g [30 g | 40 g] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und **15 Sek./Stufe 3** vermischen. **Dressing** in eine große Schüssel umfüllen. **Salatstreifen**, **Thunfisch** und **Butterbohnen** zum **Dressing** geben und vorsichtig vermengen. Nach Geschmack mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

### milde Chiliflocken

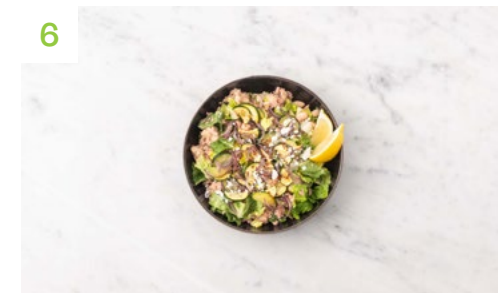
Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chiliflocken und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.



## Für den Dip

Mixtopf spülen und trocknen.

Restlichen **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Joghurt**, **Mayonnaise**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben. Die Hälfte des **Hirtenkäses** in grobe Stücke brechen, ebenfalls zugeben und **10 Sek./Stufe 4** mischen.



## Anrichten

**Bohnen-Thunfisch-Salat** auf Teller verteilen. Warmes **Ofengemüse** darauf anrichten und restlichen **Hirtenkäse** darüber zerbröseln und nach Belieben mit **Chiliflocken** (**Achtung: scharf!**) toppen. **Salat** mit **Hirtenkäsedip** und **Zitronenspalten** genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreunde:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

