

KAISERSCHOTEN-FETA-SALT

mit karamellisierten Pfirsichspalten





HELLO KAISERSCHOTE

Kiefelerbse, Kaiserschote, Zuckererbse, Kefe oder auch Zuckerschote. Hinter so vielen Namen verbirgt sich das knackige Junggemüse.



Kartoffeln (Drillinge)





Mandeln



Salatmix



Kaiserschoten



Balsamico-Crème



Balsamico-Essig







■ Stufe 1



Neuentdeckung Veggie





leichter Genuss (T) Zeit sparen

Die kleinen Drillingskartoffeln eignen sich einfach perfekt, um sie gleich mit der Schale in einem sommerlichen Salat zu genießen. Heute gesellen sich noch ganz besondere Zutaten dazu: knackige Kaiserschoten und Pfirsichspalten, die durch ihren natürlichen Zuckergehalt von ganz allein karamellisieren. Für salzige Cremigkeit sorgt Feta. Der perfekte Salat für die nächste Sommerparty oder das nächste Picknick.

GEHT'S

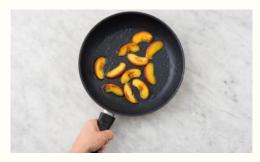
Wasche Obst und Gemüse ab. Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem Backpapier, ein Backblech, 1 große Pfanne, 1 große Schüssel und 1 kleine Schüssel.



TKARTOFFELSPALTEN BACKEN
Ungeschälte Kartoffeln in ca. 2 cm dicke
Spalten schneiden. Kartoffelspalten auf
einem mit Backpapier ausgelegten Backblech
verteilen. Mit 1 EL [2 EL] Olivenöl beträufeln
und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Auf
der mittleren Schiene im Backofen ca. 20 Min.
backen. In dieser Zeit 1- bis 2-mal wenden.



2 IN DER ZWISCHENZEIT
Pfirsich halbieren, Kern herauslösen
und Pfirsichhälften in ca. 1 cm dicke Spalten
schneiden. Mandeln grob hacken.



Jeffreich Karamellisieren
In der großen Pfanne 1 TL [1 EL] Öl bei
mittlerer Stufe erhitzen. Pfirsichspalten darin
2 – 3 Min. von jeder Seite anbraten, bis sie
gebräunt und karamellisiert sind. Danach aus
der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen.



A SALATZUTATEN MISCHEN In einer großen Schüssel Salatmix, gebackene Kartoffelspalten, gehackte Mandeln und Kaiserschoten mischen.



DRESSING ZUBEREITEN
In einer kleinen Schüssel 1 EL [2 EL]
Wasser, Balsamico-Essig und BalsamicoCrème mit 1 EL [2 EL] Olivenöl vermischen.
Dressing mit etwas Salz und Pfeffer und
1 Prise Zucker abschmecken. Kurz vor dem
Servieren Dressing vorsichtig mit dem
Salat vermischen.



6 ANRICHTEN
Salat auf Teller anrichten,
Feta mit den Händen darüberbröseln und mit Pfirsichspalten garnieren.

guten appetit!

ZUTATEN

	2P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	800 g
Pfirsich I T	1	2
Mandeln 8) 15)	20 g	40 g
Salatmix	75 g	150 g
Kaiserschoten	200 g	400 g
Balsamico-Crème 12)	12 ml	24 ml
Balsamico-Essig 1) 12)	12 ml	24 ml
Feta <mark>7)</mark>	200 g	400 g

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

- Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box
- Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

100 g	PORTION (ca. 500 g)
481 kJ/115 kcal	2595 kJ/619 kcal
6 g	30 g
4 g	17 g
11 g	58 g
3 g	13 g
6 g	31 g
2 g	11 g
1 g	4 g
	481 kJ/115 kcal 6 g 4 g 11 g 3 g 6 g 2 g

ALLERGENE

7) Milch 8) Mandeln 12) Schwefeldioxid und Sulfite 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

IT: Italien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012)





#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

2017 | KW 33 | 4

