



Fenchel-Linsen-Salat mit Hirtenkäse

dazu Cranberry-Tahini-Dressing

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 660 kcal • Tag 3 kochen

39



Süßkartoffel



braune Linsen



Fenchelknolle



Babypinac



rote Zwiebel



Hirtenkäse



Sojasoße



milder Chili-Mix



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Cranberries, getrocknet



Erdnussbutter



• Ohne künstliche Farbstoffe
• Ohne künstliche Aromen
• Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Weißweinessig*, Balsamicoessig*, Pfeffer*, Olivenöl*, Honig*, Salz*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 Sieb

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Süßkartoffel ES US EG HN ZA NL	1	1	1
braune Linsen	390 g	585 g**	780 g
Fenchelknolle DE IT ES	1	2	2
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	1
Hirtenkäse 7)	100 g	150 g	200 g
Sojasoße 11) 15)	12,5 ml**	18,75 ml**	25 ml
milder Chili-Mix	2 g	4 g	4 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Cranberries, getrocknet	40 g	60 g	80 g
Erdnussbutter 1)	25 g	25 g	25 g

**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. 670 g)
Brennwert	409 kJ/98 kcal	2760 kJ/660 kcal
Fett	3,2 g	21,5 g
– davon ges. Fettsäuren	0,9 g	6,4 g
Kohlenhydrate	12,2 g	82 g
– davon Zucker	9,8 g	65,8 g
Eiweiß	4,2 g	28,5 g
Salz	0,58 g	3,9 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: **1)** Erdnüsse **7)** Milch (einschließlich Laktose) **11)** Soja **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **IT:** Italien **ES:** Spanien **US:** Vereinigte Staaten **EG:** Ägypten **HN:** Honduras **ZA:** Südafrika **NL:** Niederlande

1



Gemüse vorbereiten

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

Fenchel vierteln, Strunk entfernen und **Fenchel** in 1 cm Spalten schneiden.

Süßkartoffel in 1 cm Würfel schneiden.

Zwiebel halbieren und in 1 cm Spalten schneiden.

Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Olivenöl***, der Hälfte vom „**Hello Paprika**“, der Hälfte vom **Chili-Mix**, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Ofen 20 – 25 Min. garen, bis das **Gemüse** geröstet ist.

2



Für das Dressing

Cranberries grob hacken.

Hälfte [drei Viertel | gesamtes] vom **Tahini**, **Cranberries**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, 2 TL [3 TL | 4 TL] **Honig***, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** vermengen.

3



Für den Spinat

Die Hälfte des **Spinats** grob hacken.

Linsen durch ein Sieb abgießen und mit **Wasser** abspülen.

4



Für die Linsen

In einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Linsen** und gehackten **Spinat** 2 – 3 Min. erhitzen, bis der **Spinat** zusammenfällt.

Pfanneninhalt mit der Hälfte [drei Viertel | gesamter] **Sojasoße**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig***, restlichem **Chili-Mix** und restlichem „**Hello Paprika**“ ablöschen und 1 Min. weiter anbraten. Mit **Pfeffer*** abschmecken.

5



Salat vermengen

Geröstetes **Gemüse** und **Linsen-Spinat-Mischung** in die Schüssel mit dem **Dressing** geben.

Die Hälfte des **Hirtenkäses** mit den Händen dazu bröseln und gut vermengen.

6



Anrichten

Restlichen **Spinat** unterheben und **Fenchel-Linsen-Salat** auf tiefen Tellern anrichten. Restlichen **Hirtenkäse** darüber bröseln und genießen.

Guten Appetit!

milder Chili-Mix

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

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

