

MARLEY SPOON



Panierter Feta auf Linsensalat

mit Spinat und Soja-Zitrus-Dressing



20-30min



3-4 Personen

Zart schmelzender Käse im Knuspermantel? Du hast richtig gehört! Der würzige Fetakäse wird mit Panko-Paniermehl ummantelt und dann im Ofen kross gebacken. Dazu gibt es einen leichten Salat aus grünen Linsen, Babyspinat und Kirschtomaten.

Was du von uns bekommst

- 300g grüne Linsen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Päckchen Sojasauce ^{1,6}
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 2 Packungen Fetakäse ⁷
- 1 Päckchen Panko-Paniermehl ¹
- 1 Päckchen Sesam ¹¹
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- großer Kochtopf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Senf (10), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

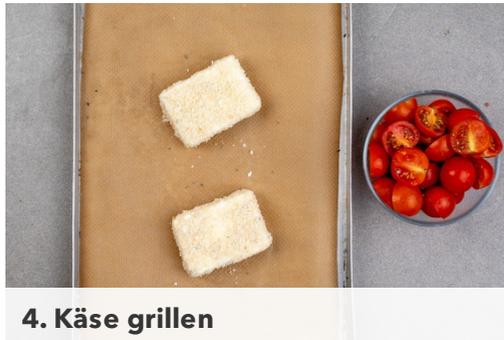
Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 618.0kcal, Fett 30.9g, Eiweiß 33.0g, Kohlenhydrate 45.3g



1. Linsen kochen

Den Backofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. In einem großen Topf ca. 2L Wasser für die **Linsen** zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die **Linsen** hineingeben und in 18-20Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



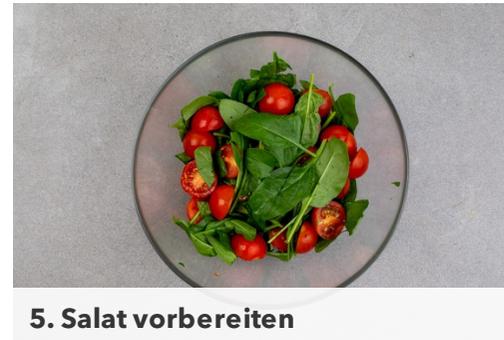
4. Käse grillen

Den **panierten Käse** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen 3-5Min. grillen, bis die Oberfläche knusprig ist. Die **Kirschtomaten** halbieren und mit 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen.



2. Dressing zubereiten

Die **Sojasauce**, den **Senf**, den **Zitronensaft** und **-abrieb**, 3EL Olivenöl und 2EL Essig zu einem **Dressing** verrühren. **Tipp:** Wer **mehr Dressing** mag, kann noch 2-3EL Wasser unterrühren.



5. Salat vorbereiten

Den **Spinat** nach Wunsch grob schneiden und mit dem **Dressing** vermischen, die **Tomaten** unterheben.



3. Käse vorbereiten

Den **Käse** jeweils halbieren. Ca. **2/3 des Panko-Paniermehls** mit dem **Sesam** mischen. 2EL Mehl und 50ml Wasser zu einem zähflüssigen **Teig** verrühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Den **Käse** erst durch den **Teig** ziehen und dann in der **Panko-Sesam-Mischung** wenden.



6. Salat fertigstellen

Die abgetropften **Linsen** mit dem **Spinat-Tomaten-Salat** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **gegrillten Käse** mit dem **Salat** anrichten und servieren.