

# MARLEY SPOON



## Niçoise-Salat

mit Bohnen, Kartoffeln und Ei



30-40min



2 Personen

Dieser Salat-Klassiker stammt aus dem französischen Nizza, die dem Gericht ihren Namen leiht. Mit Bohnen und Kartoffeln wird dein erfrischendes Sommersalat-Erlebnis mit Oliven, gerösteten Mandeln und hart gekochten Eiern komplettiert. Bon Appétit!



## Was du von uns bekommst

- 1 Netz festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Breite Bohnen
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Packung Mandelblättchen <sup>15</sup>
- 1 Packung mittelscharfer Senf <sup>10</sup>
- Frischer Dill & Petersilie
- 1 italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Packung Eier <sup>3</sup>
- 1 Packung schwarze Oliven

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluftfunktion
- kleiner Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb

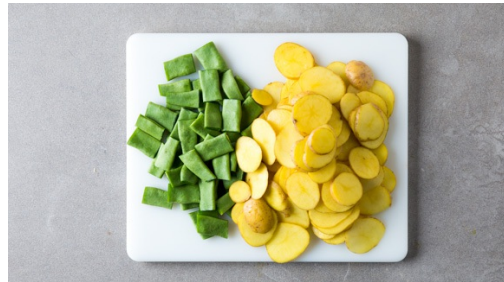
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Eier (3), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 605kcal, Fett 33.5g,  
Kohlenhydrate 48.9g, Eiweiß 21.9g



### 1. Gemüse schneiden

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 3mm dünne Scheiben schneiden. Die Enden der **Bohnen** entfernen und in ca. 3cm große Stücke schneiden.



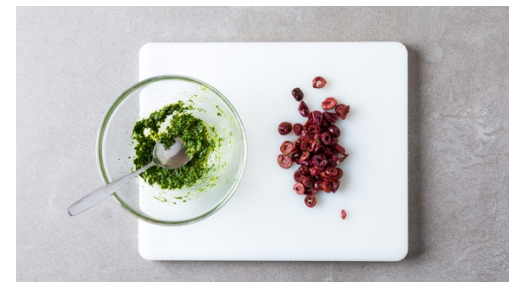
### 4. Eier kochen

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen und diese **je nach Geschmack** ca. 6-7Min. hart kochen.



### 2. Gemüse backen

Die **Kartoffeln** gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen, mit Salz, Pfeffer und 1EL Olivenöl mischen und für ca. 25-30Min. im Ofen backen. Die letzten ca. 10-15Min. die **Bohnen** dazugeben.



### 5. Dressing vorbereiten

In den letzten ca. 3-5Min. die **Mandeln** zu den **Kartoffeln** in den Ofen geben und mit rösten bis diese goldbraun sind. Den **Senf** mit den **gehackten Kräutern**, 1EL Olivenöl, 2EL Essig, 1 Prise Salz und Pfeffer mischen. Die **Oliven** in Ringe schneiden.



### 3. Salat schneiden

Inzwischen den **Dill** vom Stängel streifen und fein hacken. Die **Petersilie samt Stängel** ebenfalls fein hacken. Den **Romanasalat** bis auf den harten Strunk in feine Streifen schneiden. Den **Käse** fein reiben.



### 6. Salat mischen

Das **Dressing** mit **Salat, Ofengemüse, Oliven** und **Käse** mischen. Die **Eier** schälen und vierteln und mit dem **Salat** servieren.