

# MARLEY SPOON



## AB\_Caesar Salad

mit gebratenen Hähnchenbruststreife



20-30min



2 Portionen

Als Klassiker der italo-amerikanischen Küche erfreut sich dieser Salat auch international großer Beliebtheit! Geriebener italienischer Hartkäse und ein leichtes Senfdressing werden mit frischem Salat, Kirschtomaten und knusprigen Croutons gemischt. Mit den gebratenen Hähnchenbruststreifen wird daraus ruck, zuck eine sättigende Hauptmahlzeit!

## Was du von uns bekommst

- Romanasalat
- mittelscharfer Senf <sup>10</sup>
- Knoblauchzehe
- Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- Hähnchenbrustfilet
- unbehandelte Zitrone
- Tomate
- Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Küchenreibe
- mittelgroße Pfanne

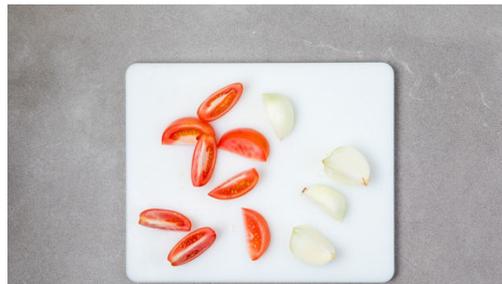
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 650kcal, Fett 32.4g,  
Kohlenhydrate 36.1g, Eiweiß 47.6g



1. Step

Step



2. Step

Step



3. Step

Step



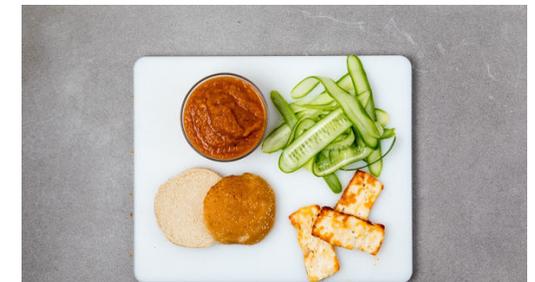
4. Step

Step



5. Step

Step



6. Step

Step