

Dukkah-Kichererbsen-Salat mit Grillkäse

Vegetarisch • 20 Minuten • 3289 kJ/786 kcal • Tag 2 kochen

301



Kichererbsen



Grillkäse Zypriotischer Art



Gewürzmischung
"Hello Dukkah"



Petersilie



Gurke



Knoblauchzehe



Frühlingszwiebel



Babyspinat



Zitrone



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut, im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 grosse Bratpfanne, 1 Knoblauchpresse, Küchenpapier, 1 Sieb und 1 grosse Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

		2P
Kichererbsen	1 x	380 g
Grillkäse Zypriotischer Art 7)	1 x	200 g
Gewürzmischung "Hello Dukkah" 3) 9)	1 x	4 g
Petersilie	1 x	10 g
Gurke	1 x	200 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g
Frühlingszwiebel	1 x	25 g
Babyspinat	1 x	75 g
Zitrone	1 x	90 g
Öl*		Angaben im Text
Salz*, Pfeffer*		nach Geschmack

*Gut im Haus zu haben.

**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. 1.000 g)
Brennwert	578 kJ/138 kcal	3289 kJ/786 kcal
Fett	9.87 g	56.14 g
- davon ges. Fettsäuren	3.44 g	19.55 g
Kohlenhydrate	5.29 g	30.08 g
- davon Zucker	1.50 g	8.52 g
Eiweiss	5.88 g	33.47 g
Salz	0.728 g	4.143 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 : 3) Sesamsamen 7) Milch (einschliesslich Laktose) 9) Senf.

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



Zu Beginn

Kichererbsen in ein Sieb geben und unter **fliessendem Wasser** abspülen, bis es klar durchläuft.

Knoblauch abziehen.

Zitrone halbieren und in 6 Spalten schneiden.



Dressing zubereiten

Knoblauch in eine grosse Schüssel pressen und mit **Soft** von 3 **Zitronenspalten**, 3 EL **Öl*** und 3 EL **Wasser*** verrühren.

Nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Gemüse schneiden

Weissen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in dünne Ringe schneiden.

Gurke längs halbieren und in dünne Halbmonde schneiden.

Blätter von **Petersilie** abzupfen und grob hacken.

Gurke, weisse **Frühlingszwiebelringe** und **Kräuter** zum **Dressing** geben und umrühren.

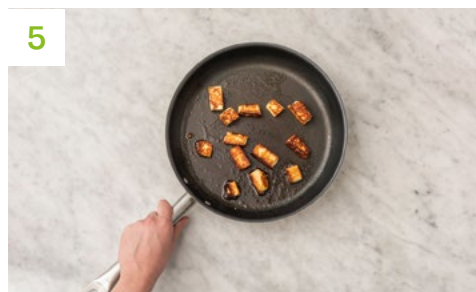


Kichererbsen braten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL **Öl*** auf hoher Stufe erhitzen und **Kichererbsen** darin ca. 3 Min. anbraten.

Gewürzmischung hinzugeben und 1 Min. weiterbraten.

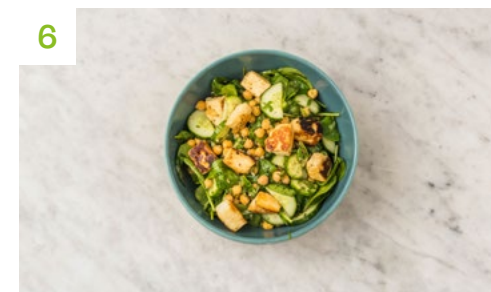
Kichererbsen aus der Bratpfanne nehmen und kurz abkühlen lassen.



Grillkäse braten

Grillkäse in ca. 3 cm grosse Würfel schneiden.

Bratpfanne mit Küchenpapier auswischen, 1 EL **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen und **Grillkäsewürfel** rundherum 3 – 4 Min. goldbraun braten.



Anrichten

Kichererbsen und **Babyspinat** zur **Gurke** geben und umrühren.

Salat auf Teller verteilen, mit grünen **Frühlingszwiebelringen** und **Grillkäsewürfeln** toppen und mit restlichen **Zitronenspalten** geniessen.

En Guete!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in deiner Box fehlt!





Dukkah chickpea salad with grilled cheese

Vegetarian 20 minutes • 3.289 kj/786 kcal • Cook on day 2

301



Chickpeas



Cypriot style



grilling cheese

"Hello Dukkah" spice mix



Parsley



Cucumber



Garlic clove



Spring onion



Baby spinach



Lemon



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Good to have at hand

Oil*, salt*, pepper*

Let's get started

Wash the fruit, vegetables and herbs.

What you need

1 large frying pan, 1 garlic press, kitchen roll, 1 sieve and 1 large bowl.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	
Chickpeas	1 x	380 g
Cypriot-style grilling cheese 7)	1 x	200 g
Spice mix "Hello Dukkah" 3) 9)	1 x	4 g
Parsley	1 x	10 g
Cucumber	1 x	200 g
Garlic clove	1 x	4 g
Spring onions	1 x	25 g
Baby spinach	1 x	75 g
Lemon	1 x	90 g
Oil*	Amounts specified in text	

Salt*, pepper* According to taste

*Good to have at hand.

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

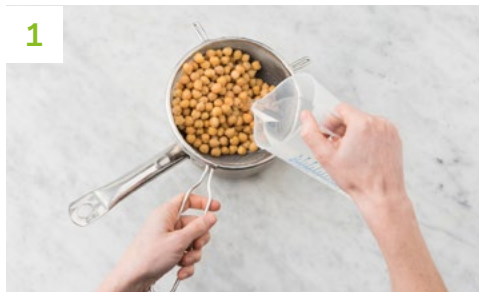
(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	578 kJ/138 kcal	3.289 kJ/786 kcal
Fat	9.87 g	56.14 g
- incl. saturated fats	3.44 g	19.55 g
Carbohydrate	5.29 g	30.08 g
- incl. sugar	1.50 g	8.52 g
Protein	5.88 g	33.47 g
Salt	0.728 g	4.143 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **3)** Sesame seeds **7)** Milk (including lactose) **9)** Wheat.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).



Get started

Put the chickpeas in a sieve and rinse them with running water until it runs clear.

Peel the garlic.

Halve the lemon and cut it into 6 wedges.



Prepare the dressing

Press the garlic into a large bowl and mix with the juice of 3 lemon wedges, 3 tbsp. oil* and 3 tbsp. water*.

Season with salt* and pepper* according to taste.



Chop the vegetables

Slice the white and green parts of the spring onions into thin rings and keep them separate.

Halve the cucumber lengthways and cut into thin half-moons.

Pluck the parsley leaves from the stem and chop roughly.

Add cucumber, white spring onion rings and herbs to dressing and stir.



Fry the chickpeas

Heat 1 tbsp. oil* in a large frying pan on a high heat and fry the chickpeas in it for approx. 3 min.

Add the spice mix and fry for another 1 min.

Remove the chickpeas from the frying pan and let them cool briefly.



Fry grilling cheese

Cut the grilling cheese into approx. 3 cm cubes.

Wipe out the frying pan with kitchen roll, heat 1 tbsp. oil* over a medium heat and fry diced grilling cheese on all sides for 3-4 min. until golden brown.



Serve

Add the chickpeas and baby spinach to the cucumber and mix together.

Apportion the salad onto plates, top with green spring onion rings and diced grilled cheese and enjoy with the remaining lemon wedges.

Bon appetit!

Missing an ingredient?

Let us know: Scan the QR code and tell us if something is missing from your box!



Salade de pois chiches Dukkah avec du fromage grillé

Végétarien 20 minutes • 3.289 kj/786 kcal • Cuisiner au 2e jour

301



Pois chiches



Fromage de Chypre



Mélange d'épices
« Hallo Dukkah »



Persil



Concombre



Gousse d'ail



Oignon de printemps



Pousses d'épinards



Citron



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Ingédients à toujours avoir chez soi
Huile*, sel*, poivre*

C'est parti

Laver les fruits, les légumes et les fines herbes.

Ce dont vous avez besoin

1 grande poêle, 1 presse-ail, de l'essuie-tout,
1 passoire et 1 saladier

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	
Pois chiches	1 x	380 g
Fromage grillé de Chypre 7)	1 x	200 g
Mélange d'épices « Hello Dukkah » 3) 9)	1 x	4 g
Persil	1 x	10 g
Concombre	1 x	200 g
Gousse d'ail	1 x	4 g
Oignons de printemps	1 x	25 g
Pousses d'épinards	1 x	75 g
Citron	1 x	90 g
Huile*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

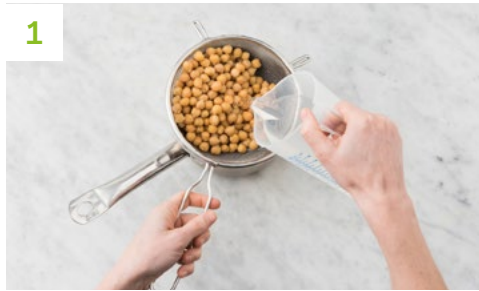
(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	578 kJ/138 kcal	3.289 kJ/786 kcal
Lipides	9.87 g	56.14 g
- dont acides gras saturés	3.44 g	19.55 g
Glucides	5.29 g	30.08 g
- dont sucre	1.50 g	8.52 g
Protéines	5.88 g	33.47 g
Sel	0.728 g	4.143 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 3) graines de sésame **7)** lait (y compris le lactose) **9)** moutarde.

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Pour commencer

Verser les pois chiches dans une passoire et les rincer à l'eau courante jusqu'à ce qu'elle soit claire.

Peler l'ail.

Couper le citron en deux, puis en 6 tranches.



Préparer la vinaigrette

Presser l'ail dans un saladier et le mélanger avec le jus de 3 quartiers de citron, 3 cs d'huile* et 3 cs d'eau*.

Assaisonner avec du sel* et du poivre* selon les goûts.



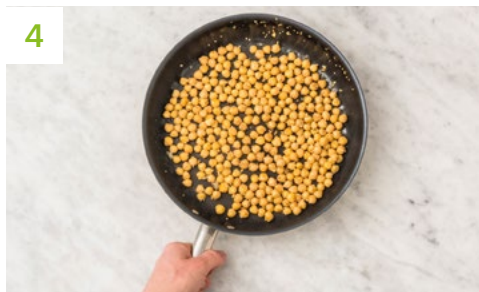
Couper les légumes

Couper les oignons de printemps en fines rondelles en séparant les parties vertes et blanches.

Couper le concombre en deux puis en fines demi-lunes.

Arracher et hacher grossièrement les feuilles de thym.

Ajouter à la vinaigrette le concombre, les rondelles blanches d'oignons de printemps et les herbes et mélanger.



Faire revenir les pois chiches

Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cs d'huile* à feu vif et y faire revenir les pois chiches pendant environ 3 min.

Ajouter le mélange d'épices et continuer à faire revenir pendant 1 min.

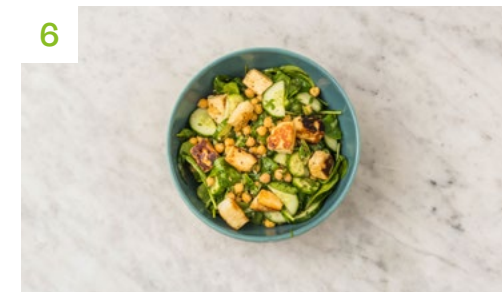
Retirer les pois chiches de la poêle et les laisser refroidir un moment.



Griller le fromage

Couper le fromage en dés d'env. 3 cm.

Essuyer la poêle avec du papier absorbant, faire chauffer 1 cs d'huile* à feu moyen et faire dorer les dés de fromage de tous les côtés pendant 3 à 4 min.



Dresser

Ajouter les pois chiches et les pousses d'épinards aux morceaux de concombre et remuer.

Répartir la salade sur des assiettes, garnir de rondelles vertes d'oignons de printemps et de dés de fromage grillé, et déguster avec le reste des quartiers de citron.

Bon appétit !

Il manque un ingrédient ?

Dites-le nous : scannez le QR code et dites-nous s'il manque quelque chose dans ta boîte !

