



Ziegenkäse-Pancetta-Taler

auf Feldsalat zu Ciabatta-Brötchen



HELLO FELDSALAT

Da die Feldsalat-Saison bald vorbei ist, haben wir zum Abschluss nochmal dieses wunderbare Rezept kreiert!



Ciabatta-Brötchen



Ziegenkäse



Pancetta



Balsamico-Creme



Tomate



Feldsalat

25 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

leichter Genuss

Zeit sparen

Tag 1-5 kochen

Dieses Rezept ist eine Homage an den Frühling! Zart schmelzender Ziegenkäse im Pancettamantel auf Feldsalat. Cremig, würzig, einfach. Am besten genießt Du dieses Gericht an einem gemütlichen Sonnenplätzchen.

Wasche **Gemüse** ab. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 große Schüssel**, ein **Backblech**, **1 großen Topf** und **1 große Pfanne**. Entdecke die **Ziegenkäse-Pancetta-Taler**.



1 FÜR DIE ZIEGENKÄSE-TALER
Ziegenkäse in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Ziegenkäsescheiben mit Pancetta umwickeln. Die restlichen Pancettastreifen in schmale Streifen schneiden.



2 DRESSING HERSTELLEN
In einer großen Schüssel 1 EL [2 EL] Olivenöl mit der Balsamico-Creme, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Pancettastreifen zum Dressing geben und unterheben.



3 IN DER ZWISCHENZEIT
Tomate halbieren, Strunk entfernen und Tomatenhälften in Spalten schneiden. Die Ciabatta-Brötchen auf ein Backblech geben und auf der mittleren Schiene 6 – 8 Min. im Backofen backen.



4 ZIEGENKÄSE-TALER BRATEN
Die umwickelten Ziegenkäsetaler in eine kalte, große Pfanne legen und dann bei mittlerer Hitze erwärmen, dabei ab und an wenden, bis der Pancetta goldbraun ist.



5 WÄHRENDEDESSEN
Feldsalat unter das Dressing mischen.



6 ANRICHTEN
Feldsalat auf Teller verteilen und mit Tomatenspalten belegen. Ziegenkäsetaler darauf anrichten. Zusammen mit den Ciabatta-Brötchen genießen.

Guten Appetit!

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Ziegenkäse 7)	125 g	250 g
Pancetta	80 g	160 g
Balsamico-Creme 12) 15)	12 ml	24 ml
Tomate ES	1	2
Ciabatta-Brötchen 1) 15)	2	4
Feldsalat	150 g	300 g

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

* Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Menge in Klammern)
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 300 g)
Brennwert	695 kJ/165 kcal	2257 kJ/534 kcal
Fett	10 g	31 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	15 g
Kohlenhydrate	12 g	38 g
– davon Zucker	1 g	3 g
Eiweiß	8 g	26 g
Ballaststoffe	1 g	3 g
Salz	1 g	5 g

ALLERGENE

1) Gluten 7) Lactose 12) Schwefeldioxid und Sulfite
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at