



FRÜHLINGS SALAT

Der Frühling wird bunt und knackig! Mit dem neuen Simply Good Eisbergsalat sind dir bei den Toppings keine Grenzen gesetzt. Knusprige Kichererbsen oder klassisch mit Balsamico Olivenöl Dressing - It's salad time!

ZEITSCHÄTZUNG
15 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

ZUTATEN

- 1 Pkg. Simply Good Eisbergsalat
- 1 Becher Simply Good Balsamico Olivenöl Dressing
- 2 Simply Good gekochte Eier
- 2 Karotten
- 1 Dose Kichererbsen
- 2 Brotscheiben
- Olivenöl
- Paprikapulver
- Currypulver
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

1

Kichererbsen abwaschen und mit Tuch trockentupfen.

3

Währenddessen Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden.

5

Brotscheiben halbieren und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne knusprig braun anbraten.

7

Salat mit gerösteten Kichererbsen, Ei und Brot anrichten.

2

Anschließend mit Paprika- und Currypulver sowie Öl, Salz & Pfeffer marinieren und für 20 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen.

4

Simply Good gekochte Eier schälen und in zwei Hälften teilen.

6

Simply Good Eisbergsalat mit Karotten vermengen und mit Simply Good Balsamico Olivenöl Dressing marinieren.