

MARLEY SPOON



Rundersaucijsjes met linzensalade

en gremolata van hazelnoot en peterselie



30-40min



2 personen

Oh, là, là! Zo elegant zien we rundersaucijsjes zelden. De plakjes liggen goudbruin gebraden op een bedje van gebakken linzen en langwerpige courgettestroken. Dat wordt afgemaakt met een frisse gremolata dressing van citroen, peterselie, knapperige hazelnoten en geraspte kaas. Très chic!

Wat je van ons krijgt

- 2 courgettes
- 1 blik groene linzen
- 25g hazelnoten¹⁵
- 2 rundersaucijsjes
- 1 citroen
- 1 blokje harde kaas⁷
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 703kcal, vet 36.5g, koolhydraten 27.6g, eiwit 39.5g



1. Zutaten voorbereiten

Den Backofen op 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Auf ein Geschirrtuch oder etwas Küchentuch legen, mit 1 Prise Salz bestreuen und beiseitestellen. Die **Linzen** in einem Sieb abtropfen lassen.



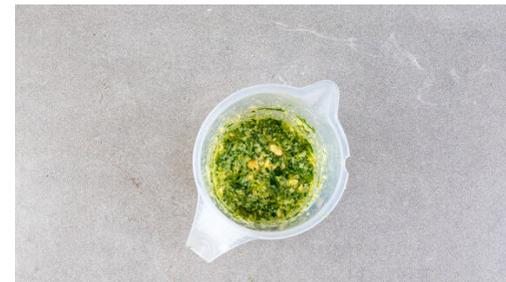
4. Würste braten

Die **Würste** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 5Min. rundum goldbraun anbraten. Mit 60ml warmem Wasser ablöschen und die **Würste** noch 8-10Min. abgedeckt garen, dabei ab und zu wenden. Anschließend vom Herd nehmen.



2. Nüsse anrösten

Die **Haselnüsse** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren.



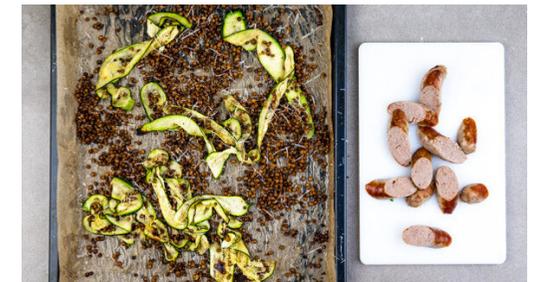
5. Gremolata zubereiten

Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Käse** fein reiben. Die **Petersilie** grob hacken. Die **Nüsse** mit 1TL Zitronenschale, der 1/2 des **Käses**, der **Petersilie** und je 1EL **Zitronensaft**, Olivenöl und Wasser grob pürieren. Ggf. etwas mehr Wasser zugeben und die **Gremolata** mit Salz, Pfeffer und **Zitronensaft** abschmecken.



3. Zucchini & Linzen backen

Die **Zucchini** trocken tupfen und mit den **Linzen** auf ein oder zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen, dabei darauf achten, dass sich die **Zucchini** so wenig wie möglich überlappen. Mit 1EL Olivenöl beträufeln und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer bestreuen, dann 25-20Min. im Ofen backen, bis die **Zucchini** goldbraun ist. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



6. Gemüse verfeinern

Den **restlichen Käse** unter die **Zucchini** und die **Linzen** mengen. Die **Würste** in dünne Scheiben schneiden und auf dem **Zucchini-Linsen-Gemüse** anrichten. Nach Belieben mit der **Gremolata** garnieren und servieren.