

Hello Cevapcici! Würzige Hackröllchen mit Hirtenkäse-Gurken-Salat, Reis und Joghurt-Aioli

Family 30 – 40 Minuten • 845 kcal • Tag 2 kochen



gemischtes Hackfleisch



Semmelbrösel



Knoblauchzehe



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Basmatireis



kleine Salatgurke



Hirtenkäse



Petersilie glatt



Schnittlauch



Joghurt



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Olivenöl*, Essig*, Pfeffer*, Salz*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 kleinen Topf mit Deckel, 1 kleine Schüssel, 1 Knoblauchpresse und 2 große Schüsseln

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
Semmelbrösel 15)	25 g	38 g**	50 g
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Basmatireis	150 g	225 g	300 g
kleine Salatgurke	1	1	2
Hirtenkäse 7)	100 g	150 g	200 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Joghurt 7)	150 g	200 g	300 g

**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. 580 g)
Brennwert	607 kJ/145 kcal	3535 kJ/845 kcal
Fett	6,62 g	38,55 g
– davon ges. Fettsäuren	2,86 g	16,62 g
Kohlenhydrate	13,49 g	78,53 g
– davon Zucker	0,98 g	5,73 g
Eiweiß	7,62 g	44,36 g
Salz	0,675 g	3,929 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: 7) Milch (einschließlich Laktose) **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: ES: Spanien



1 Reis zubereiten

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen kleinen Topf 300 ml [450 ml | 600 ml] heißes **Wasser*** füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Reis einrühren, Deckel aufsetzen und bei niedriger Hitze ca. 10 Min. weiterköcheln lassen.

Dann vom Herd nehmen und 10 Min. abgedeckt quellen lassen.



4 Cevapcici vorbereiten

Restliche **Knoblauch** abziehen und in eine große Schüssel pressen.

Hackfleisch, **Semmelbrösel** und „**Hello Paprika**“ zum **Knoblauch** geben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Alles gründlich vermischen und daraus 6 [9 | 12] längliche, ca. 1,5 cm dicke **Bouletten** formen.



2 Salat vorbereiten

Petersilienblätter fein hacken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Gurke längs halbieren und in dünne Halbmonde schneiden.

Hirtenkäse in 1 cm Würfel schneiden.

Hälfte des **Knoblauchs** abziehen und in eine kleine Schüssel pressen.

Mit **Joghurt**, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.



3 Salat vollenden

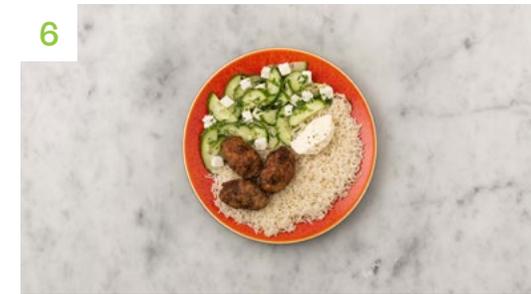
In einer großen Schüssel 2 EL [3 EL | 4 EL] vom **Dip** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Essig*** zu einem **Dressing** verrühren.

Gurke, **Hirtenkäse** und die Hälfte der gehackten **Kräuter** hinzufügen, gut vermengen, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und beiseite stellen.



5 Cevapcici braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen. **Cevapcici** darin rundherum 6 – 7 Min. braten, bis das **Fleisch** durchgegart ist.



6 Anrichten

Reis mit einer Gabel etwas auflockern, restliche **Kräuter** unterheben und auf Teller verteilen.

Cevapcici und **Gurken-Hirtenkäse-Salat** dazu anrichten, mit **Aioli-Dip** servieren und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

