

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

Family Thermomix kocht • 845 kcal • Tag 2 kochen



gemischtes Hackfleisch



Semmelbrösel



Knoblauchzehe



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Basmatireis



kleine Salatgurke



Hirtenkäse



Petersilie glatt



Schnittlauch



Joghurt



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

Thermomix®, 2 große Schüsseln, 1 große Pfanne und 3 kleine 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 Zerkleinern & mischen

Petersilie und **Schnittlauch** in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

Die Hälfte in eine kleine Schüssel umfüllen, den Rest mit dem Spatel nach unten schieben.

Hackfleisch, **Semmelbrösel**, „Hello Paprika“, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **10 Sek./Stufe 5** vermengen und in eine große Schüssel umfüllen.



4 Kleinigkeiten

Aus der **Hackfleischmischung** 6 [9 | 12] längliche, ca. 1,5 dicke **Bouletten** formen.

Nach der Garzeit Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen und **Reis** abgedeckt 10 Min. ziehen lassen.

Währenddessen die **Cevapcici** braten.



2 Reis garen & Dip zubereiten

Mixtopf spülen.

Reis in den Gareinsatz geben und mit kaltem **Wasser** spülen. Gareinsatz in den Mixtopf einsetzen, 1.200 g **Wasser***, 5 g **Öl*** und 1,5 TL **Salz*** über den **Reis** in den Mixtopf zugeben und **18 Min./Varoma/Stufe 1** dampfgaren.

Währenddessen **Joghurt** in die kleine Schüssel zum **Knoblauch** geben und mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** glatt rühren.



5 Cevapcici braten

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



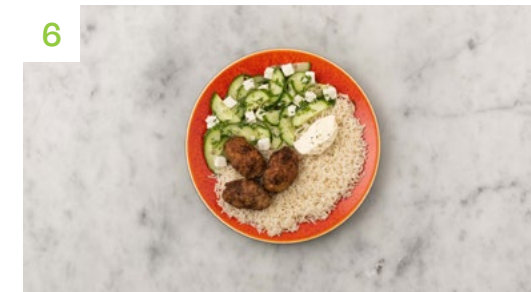
3 Für den Salat

Gurke längs halbieren und in dünne Halbmonde schneiden.

Hirtenkäse in 1 cm Würfel schneiden.

2 EL [3 EL | 4 EL] von dem **Dip** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Essig*** in eine große Schüssel geben und zu einem **Dressing** verrühren.

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



6 Anrichten

Reis mit einer Gabel etwas auflockern, dabei die restlichen **Kräuter** unterheben und auf Tellern 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>

