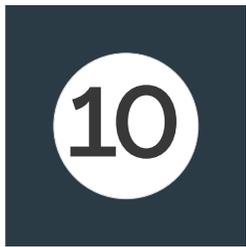




# Italo-Grillplatte mit Saltimbocca-Hackbällchen Hähnchen, Antipasti, Bruschetta und Pestodips

70 – 90 Minuten • 1370 kcal • Tag 2 kochen



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



Entdecke den neuen Weber Lumin Elektro-Grill

Gewinne 1 von 11 Lumin von Weber!

Bestelle 3 **Weber** Gerichte vom 5. Juni bis zum 23. Juli.

Es gelten die allgemeinen Teilnahmebedingungen



Hähnchenbrustfilet



Rinderhackfleisch



Bacon (Scheiben)



Steinofenbaguette



Champignons



Gewürzmischung „Hello Harissa“



Paprika multicolor



Tomate



Balsamicoreme



Mayonnaise



Petersilie



Salbei



Tomatenpesto



Basilikumpaste



Sahnejoghurt



Knoblauchzehe

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Pfeffer\*, Salz\*, Olivenöl\*

## Kochutensilien

Aluminiumfolie, 3 kleine Schüsseln, 1 Knoblauchpresse und 3 große Schüsseln

## Zutaten 2 – 4 Personen

|  | 2P    | 3P    | 4P    |
|--|-------|-------|-------|
| Hähnchenbrustfilet   | 250 g | 375 g | 500 g |
| Rinderhackfleisch  | 200 g | 300 g | 400 g |
| Bacon (Scheiben)   | 100 g | 125 g | 200 g |
| Steinofenbaguette <b>15</b> <b>16</b> )                          | 1     | 1,5** | 2     |
| Champignons  | 150 g | 200 g | 300 g |
| Gewürzmischung „Hello Harissa“                                   | 2 g   | 4 g   | 4 g   |
| Paprika multicolor <b>NL</b>   <b>BE</b>   <b>ES</b>             | 2     | 3     | 4     |
| Tomate <b>NL</b>   <b>ES</b>   <b>BE</b>   <b>PL</b>   <b>MA</b> | 3     | 4     | 6     |
| Balsamicocrema <b>14</b> )                                       | 24 g  | 36 g  | 48 g  |
| Mayonnaise <b>8</b> <b>9</b> )                                   | 25 g  | 50 g  | 50 g  |
| Petersilie/Salbei  | 10 g  | 10 g  | 20 g  |
| Tomatenpesto <b>14</b> )   | 25 g  | 50 g  | 50 g  |
| Basilikumpaste   | 30 ml | 48 ml | 48 ml |
| Sahnejoghurt <b>7</b> )  | 100 g | 150 g | 200 g |
| Knoblauchzehe <b>ES</b>  | 2     | 3     | 3     |

\*\*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. 930 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert               | 614 kJ/147 kcal | 5732 kJ/1370 kcal   |
| Fett                    | 8,25 g          | 76,95 g             |
| – davon ges. Fettsäuren | 2,47 g          | 23,01 g             |
| Kohlenhydrate           | 9,94 g          | 92,76 g             |
| – davon Zucker          | 2,78 g          | 25,97 g             |
| Eiweiß                  | 8,09 g          | 75,44 g             |
| Salz                    | 0,537 g         | 5,014 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) **8**) Eier **9**) Senf **14**) Schwefeldioxide und Sulfite **15**) Weizen **16**) Gerste

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **PL:** Polen **MA:** Marokko



## Fleisch marinieren

In einer großen Schüssel „**Hello Harissa**“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermischen und **Hähnchenbrüste** darin mind. 10 Min. marinieren.



## Dips vorbereiten

**Joghurt** auf 2 kleine Schüsseln aufteilen.

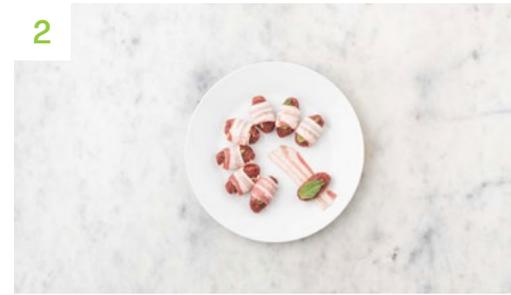
In der einen Schüssel **Joghurt** mit **Tomatenpesto** gut verrühren.

In der anderen Schüssel **Joghurt** mit der Hälfte der **Basilikumpaste** und **Mayonnaise** verrühren.

Beide **Dips** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

## Harissa

Harissa ist eine aus dem afrikanischen Raum stammende scharfe Gewürzmischung, die viel gemahlene Chili beinhaltet. Geh vorsichtig bei der Dosierung um.



## Saltimbocca formen

**Salbeiblätter** abzupfen.

**Baconstreifen** quer halbieren.

In einer zweiten großen Schüssel **Hackfleisch** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und gut verkneten.

Aus der **Masse** 8 [12 | 16] kleine, längliche **Buletten** formen, jeweils 1 **Salbeiblatt** darauf legen und mit je 1 **Baconstreifenhälfte** umwickeln.



## Für das Bruschetta

**Tomaten** in 1 cm Würfel schneiden.

Restlichen **Knoblauch** in eine kleine Schüssel pressen. Restliche **Basilikumpaste**, restliche **Balsamicocrema**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und alles gut verrühren.

**Tomatenwürfel** hinzugeben und gut vermischen.

**Baguette** halbieren und waagrecht aufschneiden. Schnittflächen mit etwas **Olivenöl\*** beträufeln und beiseitestellen. **Champignon-Gemüse** auf Alufolie-Stücke verteilen und zu kleinen Päckchen falten.



## Gemüse vorbereiten

**Petersilienblätter** fein hacken.

**Knoblauch** abziehen und die Hälfte fein hacken.

**Paprika** halbieren, entkernen und in 3 cm Stücke schneiden.

In einer großen Schüssel gehackten **Knoblauch** mit **Petersilie**, der Hälfte der **Balsamicocrema**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einer **Marinade** verrühren.

**Paprika** und ganze **Pilze** hinzugeben und marinieren lassen.



## Ab an den Grill

**Mini-Bacon-Buletten** je Seite 3 – 4 Min. grillen.

**Hähnchenbrüste** ca. 5 – 6 Min. je Seite grillen.

**Gemüse** ebenfalls 5 – 6 Min. grillen.

Das **Baguette** je Seite 1 – 2 Min grillen, bis die obere Seite goldbraun ist.

Dann das **Tomatentopping** auf den Hälften verteilen.

Die Grillzeiten können je nach Grill und Hitze variieren.

Alles mit den **Dips** genießen.

**Guten Appetit!**