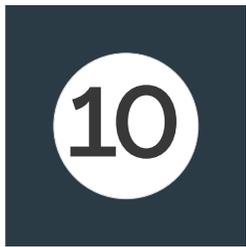




Italo-Grillplatte mit Saltimbocca-Hackbällchen

Hähnchen, Antipasti, Bruschetta und Pestodips

Thermomix hilft • 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



Balsamicocreme



Mayonnaise



Petersilie



Salbei



Tomatenpesto



Basilikumpaste



Salnejjoghurt



Knoblauchzehe

thermomix

35 [35 | 45] Min.

55 [55 | 60] Min.

Los geht's

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

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Pfeffer*, Salz*, Olivenöl*

Kochutensilien

Thermomix®, 2 große Schüsseln, 2 kleine Schüsseln, Alufolie und 1 Grill

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 15 16)	1	1,5**	2
Champignons	150 g	200 g	300 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	2 g	4 g	4 g
Paprika multicolor NL BE ES	2	3	4
Tomate NL ES BE PL MA	3	4	6
Balsamicocreme 14)	24 g	36 g	48 g
Mayonnaise 8 9)	25 g	50 g	50 g
Petersilie/Salbei	10 g	10 g	20 g
Tomatenpesto 14)	25 g	50 g	50 g
Basilikumpaste	30 ml	48 ml	48 ml
Sahnejoghurt 7)	100 g	150 g	200 g
Knoblauchzehe ES	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** Schwefeldioxid 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.

Paprika halbieren, entkernen und in 3 cm Stücke schneiden.

Paprika und ganze Pilze in eine große Schüssel geben.

Petersilie in grobe Stücke schneiden.

Knoblauch abziehen.



Dips zubereiten

Tomatenpesto und die Hälfte vom Joghurt in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 3,5 vermischen und ebenfalls in eine kleine Schüssel umfüllen.

Restlichen Joghurt, Mayonnaise und restliche Basilikumpaste in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 3,5 vermischen und in eine weitere kleine Schüssel umfüllen.

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.



Gemüse marinieren

Petersilie und die Hälfte vom Knoblauch in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Hälfte der Balsamicocreme, 10 g [15 g | 20 g] Öl*, Salz* und Pfeffer* zugeben und 15 Sek./Stufe 3,5 verrühren.

Marinade in die Schüssel zum Gemüse geben, gut vermischen und marinieren lassen.



Saltimbocca formen

Salbeiblätter abzupfen.

Baconstreifen quer halbieren. Hackfleisch, Salz* und Pfeffer* in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 5 vermischen und in eine große Schüssel umfüllen. Aus der Hackmasse 8 [12 | 16] kleine, längliche Buletten formen, jeweils 1 Salbeiblatt darauf verteilen und mit je 1 Baconstreifen umwickeln. Baguette halbieren, Schnittflächen mit Olivenöl* beträufeln. Mariniertes Paprika-Pilz-Gemüse auf Alufolie-Stücke verteilen und zu kleinen Päckchen falten.



Für das Tomaten-Topping

Tomate halbieren, Strunk entfernen.

Tomatenhälften in 1 cm Würfel schneiden.

Restlichen Knoblauch in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Tomatenwürfel, die Hälfte der Basilikumpaste, restliche Balsamicocreme, Salz* und Pfeffer* zugeben, 15 Sek./Stufe 3 vermischen und in eine kleine Schüssel umfüllen.



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.

Guten Appetit!