

Fattoush! Libanesischer Brotsalat mit Aubergine

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Klimaheld | unter 650 Kalorien | Vegetarisch | Thermomix hilft • 591 kcal • Tag 3 kochen



-  Libanesisches Fladenbrot
-  Aubergine
-  Salatherz (Romana)
-  kleine Salatgurke
-  Tomate
-  rote Zwiebel
-  Minze
-  Petersilie
-  Hirtenkäse
-  Aprikosenchutney
-  Naturjoghurt
-  Gewürzmischung „Hello Meze“
-  Gewürzmischung „Hello Paprika“



Los geht's

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

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Honig*, Olivenöl*, Weißweinessig*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel, 1 Backblech mit Backpapier, 1 kleine Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Libanesisches Fladenbrot 15)	120 g**	180 g**	240 g
Aubergine NL	1	1,5**	2
Salatherz (Romana) DE	120 g	240 g	240 g
kleine Salatgurke	1	1	2
Tomate NL ES BE PL MA	1	2	2
rote Zwiebel DE	1	1	2
Minze/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Hirtenkäse 7)	100 g	150 g	200 g
Aprikosenchutney 9)	25 g	25 g	50 g
Naturjoghurt 7)	100 g	150 g	200 g
Gewürzmischung „Hello Mezza“	8 g	12 g	16 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 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. 550 g)
Brennwert	453 kJ/108 kcal	2471 kJ/591 kcal
Fett	5,2 g	28,4 g
– davon ges. Fettsäuren	1,5 g	8,1 g
Kohlenhydrate	11 g	60,1 g
– davon Zucker	6,4 g	34,9 g
Eiweiß	4,1 g	22,2 g
Salz	0,4 g	2,19 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) 9) Senf 15) Weizen

(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



1 Aubergine rösten

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Aubergine in 2 cm Würfel schneiden.

In einer großen Schüssel Hälfte „Hello Mezza“, Hälfte „Hello Paprika“, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig***, **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren. **Aubergine** dazugeben, gut vermengen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Hälfte des **Hirtenkäses** in dieselbe Schüssel bröseln und vermengen. **Hirtenkäse** über der **Aubergine** verteilen und zusammen 18 – 20 Min. im Ofen gratinieren.

Währenddessen fortfahren.



4 Fladenbrot rösten

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

Die Hälfte [drei Viertel | gesamtes]

Libanesisches Fladenbrot in 2 cm Würfel schneiden.

In einer großen Pfanne 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl*** erhitzen.

Fladenbrot und **Zwiebel** darin 4 – 5 Min. anbraten, bis das **Brot** goldbraun ist.

Restliche „Hello Mezza“, „Hello Paprika“, **Salz*** und **Pfeffer*** hinzugeben und 1 weitere Min. anrösten.



2 Für das Dressing

Blätter der **Kräuter**, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Joghurt, **Aprikosenchutney**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **10 Sek./Stufe 3,5** vermischen.

Die Hälfte vom **Dressing** in eine kleine Schüssel umfüllen.

Gurke in grobe Stücke schneiden.



5 Salat fertigstellen

Fladenbrot und **Zwiebel** in die große Schüssel mit dem **Salat** geben und gut vermengen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 Für den Salat

Gurke in den Mixtopf zugeben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in die große Schüssel aus Schritt 1 umfüllen.

Salatherz in 3 cm Streifen schneiden.

Tomate halbieren und in ca. 1 cm Würfel schneiden.

Restlichen **Hirtenkäse** in 0,5 cm Würfel schneiden.

Salat, **Tomate** und **Hirtenkäse** in die große Schüssel zum **Dressing** mit den **Gurken** geben.



6 Anrichten

Fattoush-Salat auf tiefe Teller verteilen.

Gratinierte Auberginen darauf anrichten und mit dem restlichen **Dressing** toppen.

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>

