

GEBACKENER HIRTENKÄSE AN TOMATENGEMÜSE, mit Kalamata-Oliven, Knoblauch-Fladenbrot und Salat



HELLO HIRTENKÄSE

Hirtenkäse wird in der Regel aus Kuhmilch gewonnen, reift aber ebenso in einer Salzlake. Sein großer Vorteil: Er zerbröselt beim Garen nicht.



Hirtenkäse



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Mini-Fladenbrot



Frühlingszwiebel



Tomaten



Kalamata-Oliven
(mit Stein)



Balsamiccreme



Rucola



türkische
Gewürzmischung



rote Spitzpaprika

35 – 45 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Veggie

Einfacher geht es nicht! Denn für unser heutiges Gericht brauchst Du lediglich ein wenig zu schnippeln und ein Dressing anzurühren – den Rest erledigt Dein Backofen! Was dann schlussendlich auf dem Tisch steht, ist bekannt in der griechischen Küche: Gebackener Schafskäse mit Tomaten-Zwiebel-Gemüse und original Kalamata-Oliven. Dazu gibt es ein warmes, knuspriges Knoblauch-Fladenbrot und einen frischen Salat.

Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Auflaufform**, **2 Backbleche** mit **Backpapier** und **1 große Schüssel**.



1 KÄSE MARINIEREN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Hirtenkäse in eine Auflaufform geben. **Knoblauch** abziehen und die **Hälfte** fein hacken.

Hirtenkäse mit 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl***, **türkischr Gewürzmischung**, gehacktem **Knoblauch** und 1 Prise **Pfeffer*** marinieren.



4 FÜR DEN SALAT

Gebackenes **Gemüse** in eine große Schüssel geben und **Balsamicoreme** und 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl*** unterrühren. Kurz vor dem Servieren **Rucola** unter das **Ofengemüse** heben. Nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



2 FÜR DIE PAPRIKA

Zwiebel abziehen, halbieren und in dicke Streifen schneiden.

Spitzpaprika halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm breite Streifen schneiden.

Paprikastreifen und **Zwiebelstreifen** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und 10 – 15 Min. backen, bis sie weich sind.



5 BROT AUFBACKEN

Mini-Fladenbrot in 2 cm dicke Scheiben schneiden. **Fladenbrotscheiben** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl*** bestreichen. In den letzten 5 Min. der **Hirtenkäse**-Backzeit **Brotscheiben** mit in den Ofen geben und knusprig aufbacken. Anschließend aus dem Ofen nehmen und mit dem restlichen **Knoblauch** einreiben. Mit 1 Prise **Salz*** würzen.



3 KÄSE BACKEN

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel getrennt voneinander** in feine Ringe schneiden.

Kalamata-Oliven entsteinen und grob hacken.

Tomatenwürfel, gehackte **Oliven** und **weiße Frühlingszwiebelringe** um den **Hirtenkäse** herum verteilen und für 20 Min. in den Backofen geben, bis die **Tomatenwürfel** sehr weich sind. **★TIPP:** Zum Entkernen der **Oliven fest mit einer Tasse auf je eine Oliven drücken**.



6 ANRICHTEN

Gebackenen **Hirtenkäse** mit **Ofengemüse** auf Teller verteilen. Mit **grünen Frühlingszwiebelringen** bestreuen und zusammen mit **Salat** und **Knoblauchbrot** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hirtenkäse 5)	200 g	300 g	400 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
türkische Gewürzmischung	2 g	3 g	4 g
rote Zwiebel ES	1	1	2
rote Spitzpaprika BE NL	1	2	2
Tomaten BE NL	3	4	6
Frühlingszwiebel DE IT	1	1	2
Kalamata-Oliven (mit Stein)	50 g	75 g	100 g
Balsamicoreme 1) 11)	12 ml	12 ml	24 ml
Rucola	50 g	75 g	100 g
Mini-Fladenbrot 1) 8)	1	2	2
Olivenöl* für Schritt 1	2 EL	3 EL	4 EL
Olivenöl* für Schritt 2, 4 und 5	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☞ 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. 600 g)
Brennwert	751 kJ/180 kcal	4.412 kJ/1.055 kcal
Fett	10 g	58 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	18 g
Kohlenhydrate	17 g	98 g
- davon Zucker	3 g	16 g
Eiweiß	6 g	35 g
Salz	1 g	5 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

- 1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 8) Sesamsamen
- 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien BE: Belgien NL: Niederlande DE: Deutschland IT: Italien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!