



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.



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W17

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Hirtenkäse



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Mini-Fladenbrot



Frühlingszwiebel



Tomaten



Kalamata-Oliven
(mit Stein)



Balsamicoreme



Rucola



orientalische
Gewürzmischung



rote Spitzpaprika

35 – 45 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe **2**

Veggie

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
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***, **orientalischer Gewürzmischung**, gehacktem **Knoblauch** und 1 Prise **Pfeffer*** marinieren.



4 KÄSE BACKEN

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.

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 2 EL [3 EL | 4 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 GEMÜSE VORBEREITEN

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. **★TIPP:** Zum Entsteinen der **Oliven** fest mit einer Tasse auf je eine Olive drücken.



6 ANRICHTEN

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

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hirtenkäse 5)	200 g	300 g	400 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
orientalische Gewürzmischung	2 g	3 g	4 g
rote Zwiebel NL	1	1	2
rote Spitzpaprika ES	1	2	2
Tomaten ES	3	4	6
Frühlingszwiebel DE ES	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)	2	3	4
Olivenöl* für Schritt 1 und 5	je 2 EL	je 3 EL	je 4 EL
Olivenöl* für Schritt 2 und 4	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	650 kJ/155 kcal	3.810 kJ/911 kcal
Fett	6,58 g	38,57 g
– davon ges. Fettsäuren	1,30 g	7,62 g
Kohlenhydrate	16,67 g	97,75 g
– davon Zucker	2,74 g	16,09 g
Eiweiß	7,23 g	42,41 g
Salz	1,226 g	7,191 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

DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at