

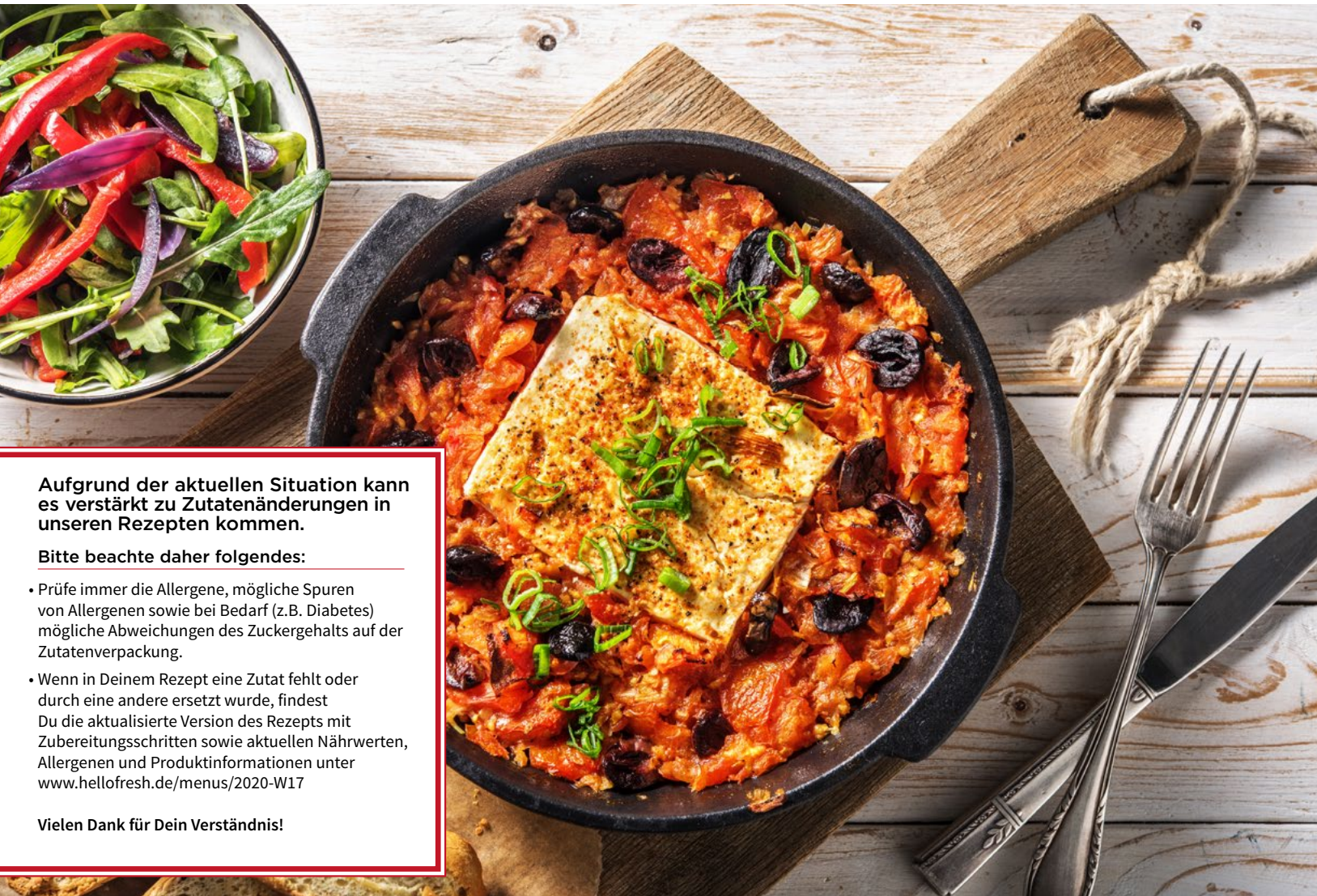


GEBACKENER HIRTENKÄSE AN TOMATENGEMÜSE, mit Kalamata-Oliven, Knoblauch-Fladenbrot und Salat



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

15 [20 | 20] Min. 30 [35 | 35] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

LOS GEHT'S

- Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
- Wasche **Gemüse** und **Salat** ab.
- Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.
- Neben dem **Thermomix*** benötigst Du 1 [2] **Auflaufform**, 1 **Backblech** mit **Backpapier** und 1 **große Schüssel**.



1 HIRTENKÄSE MARINIEREN

Hirtenkäse in eine Auflaufform legen. **Knoblauch** abziehen, halbieren und die **Hälfte** des **Knoblauchs** in den Mixtopf geben. **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 30 g [40 g | 50 g] **Olivensöl***, **Gewürzmischung** und **Pfeffer*** zugeben und **5 Sek./Stufe 3** vermengen. **Knoblauch-Gewürz-Öl** über den **Hirtenkäse** geben und damit marinieren. **Kalamata-Oliven** entsteinen und halbieren. **★ TIPP:** Zum Entkernen der Oliven fest mit einer Tasse auf eine Olive drücken.



4 DÄMPFEN & BACKEN

Varoma aufsetzen und **10 Min./Varoma/ Stufe 1** garen. Währenddessen grünen Teil der **Frühlingszwiebel** in dünne Ringe schneiden und das **Brot** zubereiten. **Mini-Fladenbrot** in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivensöl*** darüberträufeln und mit etwas **Salz*** bestreuen. **Brotscheiben** mit in den Backofen geben und knusprig aufbacken. **Brot** nach ca. 5 Min. aus dem Backofen nehmen und mit restlichem **Knoblauch** einreiben.



2 TOMATEN-ZWIEBEL-MIX

Weißer Teil der **Frühlingszwiebel** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. **Tomaten** halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** zugeben, **salzen*** und **pfeffern*** und **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern. **Tomaten** um den **Hirtenkäse** herum in die Auflaufform geben und **Oliven** dazwischenstecken. **Auflauf** für 20 – 25 Min. im Ofen backen, bis der **Käse** leicht gebräunt ist. Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



5 SALAT FERTIGSTELLEN

Varoma abnehmen, **Paprika** und **Zwiebel** in eine große Schüssel geben, **Balsamicocreme** und 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivensöl*** zugeben und mischen. Erst direkt vor dem Servieren den **Rucola** unter das **Gemüse** heben und nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



3 FÜR DIE PAPRIKA

350 g **Wasser*** in den Mixtopf geben. **Rote Zwiebel** abziehen, halbieren und in Spalten schneiden. **Spitzpaprika** halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm breite Streifen schneiden. **Paprikastreifen** und **Zwiebelspalten** auf dem Varoma-Einlegeboden verteilen und **salzen*** und **pfeffern***. V-Einlegeboden in den V-Behälter einsetzen und Varoma verschließen.



6 ANRICHTEN

Salat mischen. Gebackenen **Hirtenkäse**, **Knoblauchbrot** und **Salat** zum Teilen in die Mitte des Tisches stellen oder auf Tellern anrichten, mit **grünen Zwiebelringen** bestreuen und 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
Balsamicocreme 1) 11)	12 ml	12 ml	24 ml
Rucola	50 g	75 g	100 g
Mini-Fladenbrot 1) 8)	2	3	4
Olivensöl* für Schritt 1	30 g	40 g	50 g
Wasser* für Schritt 3		350 g	
Olivensöl* für Schritt 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	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!)

URSPRUNGLÄNDER

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