



# GYROSSPIESSE MIT BACON,

dazu Tsatsiki, Kartoffeln und Tomatenspalten



## HELLO SCHNITTLAUCH

*In diesen zarten grünen Stängeln steckt jede Menge Vitamin C. Sie verleihen jedem Gericht eine feine pikante Würze.*



Holzspieße



Schweinelachs



Kartoffeln (Drillinge)



Tomate



Bacon (Scheiben)



Gurke



Knoblauchzehe



Schnittlauch



Joghurt (3,5 % Fett)



Gewürzmischung "Gulasch"

35 [40|40] Min.

50 [55|55] Min.

Stufe 2

Thermomix kocht

Neuentdeckung

Tag 1 - 5 kochen

Wenn wir an griechisches Essen denken, kommt uns sofort Tsatsiki in den Sinn. Und der ist so lecker, dass keine Grillparty ohne ihn stattfinden kann! Damit auch Du in den Genuss kommst, verraten wir Dir heute unser Lieblingsrezept für Tsatsiki. Dazu gibt es noch saftige, **proteinreiche** Gyrosspieße mit Bacon. Perfekt wird Dein Kartoffel-Tomaten-Gemüse im Varoma.

Guten Appetit wünschen wir Dir!

**thermomix**

# LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse, Kräuter** und **Fleisch** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix\*** benötigst Du **1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel, ein Backblech** und **Backpapier**.



## 1 VORBEREITUNG

**Holzspieße** in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser einweichen, so brennen sie später im Backofen nicht an.

**Schweinelachs** in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

**Bacon** quer halbieren. Beides in einer großen Schüssel mit **Olivenöl\*** und der **Gewürzmischung** vermischen.



## 4 GYROSSPIESSE VORBEREITEN

**Bacon** locker aufrollen und abwechselnd mit den **Schweinelachswürfeln** auf die **Holzspieße** stecken.

**Spieße** während der letzten 10 – 15 Min. der **Kartoffelgarzeit** in den Backofen geben und garen.

★ **TIPP:** Gare Deine Gyrosspieße nicht zu lange, sonst werden sie trocken.



## 2 TSATSIKI ZUBEREITEN

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

**Gurke** der Länge nach halbieren, Kerne herauskratzen, **Gurke** in grobe Stücke schneiden, zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

**Joghurt, Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und **5 Sek./Stufe 4** vermengen (siehe ★ **TIPP**). In eine kleine Schüssel umfüllen.

Mixtopf spülen.



## 5 KURZ VOR DEM GENUSS

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



## 3 FÜR DIE KARTOFFELN

Ungeschälte **Kartoffeln** in ca. 2 cm breite Spalten schneiden. **Tomaten** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenspalten** in Spalten schneiden. Beides in den Varoma-Behälter geben, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben. Mit **Olivenöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen. **500 g Wasser\*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen, verschließen und **29 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

In dieser Zeit mit der Zubereitung fortfahren.



## 6 ANRICHTEN

Varoma abnehmen und **Kartoffel-** und **Tomatenspalten** auf Teller verteilen.

**Gyrosspieße** dazu anrichten, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und zusammen mit **Tsatsiki** genießen.

★ **TIPP:** Entferne die Kerne aus der Gurke großzügig und rühre den Joghurt nur kurz unter, so bleibt er schön cremig.

**GUTEN APPETIT!**

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Holzspieße	4	6	8
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	900 g	1200 g
Tomate NL   PL	2	3	4
Schweinelachssteak	280 g	420 g	560 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Gewürzmischung "Gulasch"	4 g	8 g	8 g
Gurke NL	1 (mini)	1 (klein)	1
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Schnittlauch	10 g	15 g	20 g
Joghurt (3,5 % Fett) 5)	150 g	300 g	300 g
Olivenöl*	je 1 EL	je 1 ½ 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.  
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix\* anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	364 kJ/87 kcal	2715 kJ/649 kcal
Fett	3 g	26 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	8 g
Kohlenhydrate	7 g	55 g
- davon Zucker	1 g	9 g
Eiweiß	6 g	47 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	0 g	2 g

## ALLERGENE

5) Milch

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

## URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien, NL: Niederlande, PL: Polen

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

f i y p #HelloFreshDE

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