



Bunter Ratatouille-Burger

mit knackigem Gemüse, cremigem Feta und aromatischem Basilikum



HELLO GEWÜRZMISCHUNG

Das steckt in unserer aromatischen Gewürzmischung: 2 g Tomatengranulat, 1 g Zwiebelgranulat, 1 g Rosmarin und 1 g Paprikapulver.



Ciabatta-Brötchen



rote Zwiebel



gelbe Paprika



Aubergine



Zucchini



Knoblauchzehe



Kirschtomaten



Gewürzmischung



Weißwein-Essig



Basilikum



Feta

30 min.

30 min.

Stufe 2

Thermomix
übernimmt alles

Veggie

leichter Genuss

Dieser bunte Burger wird Dein kulinarisches Herz höherschlagen lassen! Er vereint knackig-frisches Gemüse, cremigen Feta-Käse und eine Prise Würze und zaubert Dir heute eine große Portion gute Laune auf den Teller. Wer sagt, Burger schmecken nur mit Fleisch, hat noch nicht von diesem Leckerbissen probiert. Lass es Dir schmecken!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du ein **Backblech**, **2 kleine Schüsseln** und **1 große Schüssel**. Entdecke den **bunten Ratatouille-Burger**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN

Zwiebel abziehen, vierteln und die Schichten auseinandernehmen. **Basilikumblätter** abzupfen. **Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Enden von **Aubergine** und **Zucchini** abschneiden, dann beides in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.



2 VAROMA BEFÜLLEN

Auberginenscheiben, **Paprikastreifen** und $\frac{1}{2}$ der **Kirschtomaten** im Varoma-Behälter verteilen. Mit 1 Prise **Salz**, **Pfeffer** und mit $\frac{1}{2}$ der **Gewürzmischung** würzen. Einlegeboden einsetzen und **Zucchinischeiben** und **Zwiebelsegmente** darauf verteilen. Mit 1 Prise **Salz**, **Pfeffer** und der restlichen **Gewürzmischung** würzen, mit 2 EL **Olivenöl** beträufeln. Dabei darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben. Varoma verschließen.



3 BASILIKUM ZERKLEINERN

Basilikum (einige Blätter für die Dekoration beiseitelegen) in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel füllen. 500 g **Wasser** und $\frac{1}{2}$ TL **Salz** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **20 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Währenddessen **Ciabatta-Brötchen** der Länge nach halbieren und auf der mittleren Schiene im Backofen 10 Min. backen.



4 WÄHRENDDESSEN

Knoblauch abziehen und halbieren. Restliche **Kirschtomaten** halbieren und in eine kleine Schüssel geben. Mit **Weißwein-Essig**, 1 EL **Olivenöl**, **Salz** und **Pfeffer** marinieren und beiseitestellen.



5 BURGER VORBEREITEN

Aufgebackene **Brötchenhälften** mit **Knoblauchhälften** einreiben. Fertiges **Gemüse** in eine große Schüssel geben und mithilfe des Spatels zerkleinerten **Basilikum** vorsichtig unterheben.



6 ANRICHTEN

Brötchenhälften auf Teller legen, **Gemüse** darauf anrichten und mit marinierten **Tomatenhälften** belegen. **Feta** darüber bröseln, mit restlichem **Tomaten-Dressing** beträufeln, mit **Basilikumblättern** bestreuen und genießen.

2 PERSONEN ZUTATEN

rote Zwiebel DE	1
gelbe Paprika ES	1
Aubergine ES	1
Zucchini ES	1
Knoblauchzehe ES	1
Kirschtomaten	150 g
Gewürzmischung „Ratatouille“ 15)	5 g
Weißwein-Essig 1)	6 ml
Basilikum	10 g
Ciabatta-Brötchen 1)	2
Feta 7)	125 g

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*

- * 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. 000 g)
Brennwert	443 kJ / 106 kcal	2465 kJ / 588 kcal
Fett	6 g	33 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	13 g
Kohlenhydrate	9 g	48 g
- davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	3 g	23 g
Ballaststoffe	1 g	3 g
Salz	0 g	3 g

ALLERGENE

- 1) Gluten 7) Lactose
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!