



# SILVESTER-PLATTE MIT HÄHNCHEN, Knobi-Baguette & Minibuletten mit Bacon

## MEISTER STÜCK



Hähnchenbrustfilet



Gewürzmischung „Harissa“



Rinderhackfleisch



Bacon (Scheiben)



Schweinelachssteaks



Baguette



Knoblauchzehe



Butter



Petersilie



Hummus



Joghurt



Champignons



Balsamicoreme



gelbe Paprika



rote Paprika



rote Zwiebel



Mayonnaise



Majoran

35 [35 | 40] Min. 50 [50 | 50] Min.

Stufe 3 Thermomix hilft

Tag 1 - 2 kochen

thermomix

# LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** und die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.  
 Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.  
 Neben dem **Thermomix\*** benötigst Du **2 große Pfannen**, **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Schüssel** und **3 kleine Schüsseln**.



## 1 GEMÜSE VORBEREITEN

**Paprika** vierteln und entkernen.  
**Pilze** halbieren.  
**Zwiebeln** abziehen und in 1,5 cm breite Ringe schneiden.  
 Die 3 **Gemüsesorten** getrennt voneinander auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen, aber erst 20 Min. bevor Du essen möchtest, im Ofen backen.  
**Harissa-Gewürzmischung**, 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in eine große Schüssel geben und verrühren.



## 4 FÜR DIE BULETTEN

Mixtopf nicht spülen. **Hackfleisch**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben, **40 Sek./Stufe 3,5** mischen, in eine kleine Schüssel umfüllen und daraus 8 [12 | 16] kleine, längliche **Buletten** formen.  
**Baconstreifen** quer halbieren und **Buletten** mit je 1 **Baconstreifenhälfte** umwickeln.

Wenn Du einen Raclette-Grill benutzen möchtest, schneide das **Fleisch** jetzt in mundgerechte Stücke.



## 2 HÄHNCHEN UND BUTTER

**Hähnchenbrüste** darin mind. 10 Min. marinieren.  
**Knoblauch** abziehen. **Petersilie** in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. **Hälfte** der **Knoblauchzehen**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. **Butter** zugeben und alles gut mischen. Für das **Knoblauchbaguette** **Baguette** längs halbieren, Schnittflächen mit **Knoblauchbutter** bestreichen und 7 Min. vor Ende der **Gemüse**-Garzeit 7 – 8 Min. im Ofen backen.



## 5 FLEISCH BRATEN

Andernfalls erhitze je 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** in 2 großen Pfannen. Die ganzen **Schweinesteaks** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und zusammen mit den **Mini-Bacon-Buletten** je Seite 3 – 4 Min. braten. Die ganzen **Hähnchenbrüste** ca. 5 – 6 Min. je Seite braten.

Währenddessen gebackenes **Gemüse** aus dem Ofen nehmen. **Majoran** und **Balsamicocreme** über die **Pilze** geben und vermengen.



## 3 DIPS ZUBEREITEN

Restlichen **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Hälfte** des **Joghurts**, **Mayonnaise**, etwas **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben, **10 Sek./Stufe 3,5** mischen und in eine kleine Schüssel umfüllen.  
 Restlichen **Joghurt**, **Hummus**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 3,5** mischen und in eine zweite kleine Schüssel umfüllen.  
**Majoranblätter** abzupfen und grob hacken. Jetzt das **Gemüse** in den Ofen geben.



## 6 ANRICHTEN

Wenn Du das **Fleisch** in der Pfanne gebraten hast, schneide jetzt das **Fleisch** auf, richte es zusammen mit dem **Gemüse** auf Platten an und reiche die **Dips** und das **Knoblauchbaguette** dazu.

Wenn Du einen Raclette-Grill benutzt, verteile die **Dips** und das **Gemüse** auf Schüsseln und reiche das noch rohe **Fleisch** zum Grillen separat auf Tellern.

**Guten Appetit und frohes neues Jahr!**

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Gewürzmischung „Harissa“	2 g	4 g	4 g
Hähnchenbrustfilet	250 g	375 g	500 g
Knoblauchzehe ES	2	3	3
Joghurt 5)	100 g	150 g	200 g
Hummus	70 g	100 g	140 g
Mayonnaise 2) 5)	20 ml	20 ml	40 ml
Petersilie/Majoran	10 g	10 g	10 g
gelbe Paprika NL   ES	1	1	2
rote Paprika NL   ES	1	2	2
rote Zwiebel DE	2	3	4
Champignons	150 g	250 g	300 g
Balsamicocreme 1) 11)	12 ml	24 ml	24 ml
Baguette 1)	1	1½	2
Butter 5)	20 g	40 g	40 g
Schweinelachssteaks	280 g	420 g	560 g
Öl* für Schritt 1 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. 950 g)
Brennwert	574 kJ/137 kcal	5.462 kJ/1.306 kcal
Fett	6,25 g	59,44 g
– davon ges. Fettsäuren	2,40 g	22,86 g
Kohlenhydrate	9,31 g	88,51 g
– davon Zucker	1,82 g	17,31 g
Eiweiß	10,91 g	103,77 g
Salz	0,390 g	3,705 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 2) Eier 4) Senf 5) Milch  
 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®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

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