

Silvesterplatte für Raclette oder Pfanne mit Hähnchen, Schwein und Minibouletten mit Bacon

Viel Gemüse Thermomix hilft • 1337 kcal • Tag 2 kochen

10



Hähnchenbrustfilet



Gewürzmischung „Hello Harissa“



Rinderhackfleisch



Bacon (Scheiben)



Schweinelachssteaks



Steinofenbaguette (Inhalt: 250 g)



Knoblauchzehe



Butter



Petersilie glatt



Majoran



Hummus



Joghurt



Champignons



Balsamiccreme



gelbe Paprika



rote Paprika



rote Zwiebel



Mayonnaise

thermomix

⌚ 35 [35 | 40] Min.

🕒 50 [50 | 50] Min.

Gut im Haus zu haben

Öl*, Pfeffer*, Salz*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter und das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix, 1 Backblech, Backpapier, 2 große Pfannen, 4 kleine Schüsseln

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchenbrustfilet	250 g	375 g	500 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	2 g	4 g	4 g
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Schweinelachssteaks	250 g	375 g	500 g
Steinofenbaguette (Inhalt: 250 g) 15) 16)	1	1	2
Knoblauchzehe ES	2	3	3
Butter 7)	20 g	40 g	40 g
Petersilie glatt/Majoran	10 g	10 g	10 g
Hummus 3)	70 g	100 g**	140 g
Joghurt 7)	100 g	150 g	200 g
Champignons	150 g	200 g	300 g
Balsamicoreme 14)	12 g	24 g	24 g
gelbe Paprika NL ES	1	1	2
rote Paprika NL ES	1	2	2
rote Zwiebel DE NL EG	2	3	4
Mayonnaise 8) 9)	17 ml	34 ml	34 ml
Öl*	Angaben im Text		

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. 980 g)
Brennwert	570 kJ/136 kcal	5593 kJ/1337 kcal
Fett	6,16 g	60,39 g
– davon ges. Fettsäuren	2,60 g	25,49 g
Kohlenhydrate	9,25 g	90,73 g
– davon Zucker	2,45 g	24,02 g
Eiweiß	10,78 g	105,66 g
Salz	0,469 g	4,596 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: 3) Sesam 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 9) Senf 14) Schwefeldioxide und Sulfite 15) Weizen 16) Gerste

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande EG: Ägypten ES: Spanien



Gemüse vorbereiten

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

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 [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen, aber erst 20 Min. bevor Du essen möchtest, im Ofen backen. **Harissa-Gewürzmischung**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** in eine große Schüssel geben und verrühren.



Für die Bouletten

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 **Bouletten** formen.

Baconstreifen quer halbieren und **Bouletten** mit je 1 **Baconstreifenhälfte** umwickeln. Wenn Du einen Raclette-Grill benutzen möchtest, schneide das **Fleisch** vor dem Braten in mundgerechte Stücke und brate diese dann am Tisch.

Harissa

Harissa ist eine aus dem afrikanischen Raum stammende scharfe Gewürzmischung, die viel gemahlene Chili beinhaltet. Geh vorsichtig bei der Dosierung um.



Hähnchen & Butter

Hähnchenbrüste darin mind. 10 Min. marinieren.

Knoblauch abziehen.

Petersilie in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in den Mixtopf geben.

Die Hälfte der **Knoblauchzehen**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Butter zugeben und alles gut mischen.

Das **Baguette** längs halbieren, Schnittflächen mit **Knoblauchbutter** bestreichen und 7 Min. vor Ende der Gemüse-Garzeit 7 – 8 Min. im Ofen backen.



Fleisch braten

Andernfalls erhitze je 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** in 2 großen Pfannen.

Die ganzen **Schweinelachssteaks** mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und zusammen mit den **Mini-Bacon-Bouletten** 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 **Balsamicoreme** über die **Pilze** geben und vermengen.



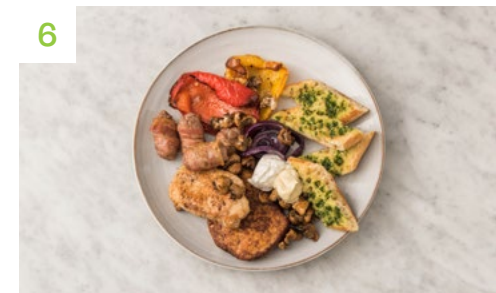
Dips zubereiten

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. **Majoran** zum **Dip** geben.

Jetzt das **Gemüse** in den Ofen gegeben.



Anrichten

Wenn Du dieses Meisterstück für deine Gäste zubereitest, schneide das gebratene **Fleisch** auf und serviere es mit dem **Gemüse** auf Platten.

Reiche die **Dips** und das **Knoblauchbaguette** dazu.

Wenn Du einen Raclette-Grill hast, serviere die **Dips**, das **Gemüse** und das rohe **Fleisch** getrennt voneinander in Schüsseln. Dann kann sich jeder seine Lieblingsstücke selbst zubereiten.

Viel Spaß und frohes neues Jahr!

Guten Appetit!