



# SOUVLAKI-BURGER MIT OLIVENTAPENADE, Kartoffelspalten und griechischem Salat

## SPECIAL



Hirtenkäse



schwarze Oliven/  
Kalama-Oliven (mit Stein)



gemischtes Hackfleisch



rote Zwiebel



Briochebrötchen



Kartoffeln (Drillinge)



Joghurt (3,5 % Fett)



Tomate



Zitrone



Gurke



Gewürzmischung  
„Souvlaki“

35–45 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Tag 1–2 kochen

Hast Du Oliven schon einmal so gegessen? Als würzige Tapenade? Falls Du Dich nun fragst, was eine Tapenade eigentlich ist: Eine feine Würzpaste aus der mediterranen Küche, die eben vor allem aus Oliven besteht. Darum spielt sie auch bei unserem Special in dieser Woche die Hauptrolle und gibt Deinen Souvlaki-Burgern den ganz besonderen Geschmack. Knusprige Kartoffelecken und ein frischer griechischer Bauernsalat dürfen natürlich nicht fehlen. Guten Appetit!

# LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne, 2 große Schüsseln, 1 Backblech** mit **Backpapier, 1 Gemüseribe** und **1 kleine Schüssel**.



## 1 WEDGES BACKEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Ungeschälte **Kartoffeln** in Spalten (**Wedges**) schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für die **Burgerbrötchen** lassen), mit 1 EL [**1½ EL** | **2 EL**] **Olivenöl\*** beträufeln, **salzen\*** und **pfeffern\***. Auf der mittleren Schiene im Backofen 25 – 30 Min. backen, bis die **Wedges** innen weich und außen knusprig und goldbraun sind.



## 4 PATTYS BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [**1½ EL** | **2 EL**] **Olivenöl\*** erhitzen, **Pattys** hineingeben. **Pattys** auf jeder Seite ca. 4 Min. braten und anschließend Pfanne beiseitestellen. **★TIPP:** Wenn Du Dein Fleisch gut durchgebraten magst, gib es ca. 5 Min. zu den **Wedges** in den Backofen.



## 2 BEILAGEN VORBEREITEN

**Zwiebel** abziehen, in dünne Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. **Zitrone** halbieren, die  **Hälfte** der **Zitrone** über die **Zwiebeln** pressen und zur Seite stellen. Enden der **Gurke** abschneiden und **Gurke** halbieren. Eine  **Hälfte** längs halbieren, das Innere mit einem Löffel herauschaben und grob reiben. Geriebene **Gurke** in eine kleine Schüssel geben, mit **Joghurt** mischen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 5 FÜR DEN SALAT

Restliche **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. **Tomate** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in dünne Scheiben schneiden. Restlichen **Hirtenkäse** in 1 cm große Würfel schneiden. Alles zu den **Zwiebeln** in die große Schüssel geben und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. **Burgerbrötchen** aufschneiden ca. 2 Min. vor Ende der Backzeit zum Aufbacken zu den **Kartoffelwedges** in den Backofen geben.



## 3 FÜR DIE BURGER-PATTYS

In einer großen Schüssel **Rinderhackfleisch**, die  **Hälfte** des **Hirtenkäses** und die **Gewürzmischung** vermischen, bis der **Hirtenkäse** gut in die Masse eingearbeitet ist. Aus dieser Masse 2 [**3** | **4**] gleich große, flache **Pattys** formen.

Für 3 und 4 Personen: **Oliven** entkernen. **Oliven** in einem hohen Rührgefäß zusammen mit 1 EL [**1½ EL** | **2 EL**] **Olivenöl\*** und 2 EL [**3 EL** | **4 EL**] **Wasser\*** fein pürieren.



## 6 ANRICHTEN

Nach dem Aufbacken **Burgerbrötchen** aufklappen, beide Seiten mit einem Klecks **Oliventapenade** bestreichen. **Burger** mit **Pattys, Gurkenscheiben** und **Tomaten** belegen und mit ein wenig **Gurken-Joghurt-Dip** abschließen. Zusammen mit **Kartoffelwedges, Joghurt-Gurken-Dip** und griechischem **Salat** genießen.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	800 g
rote Zwiebel ES	1	1	2
Zitrone AR   SA	1	1	1
Gurke BE   NL	1	1	2
Joghurt (3,5 % Fett)	75 g	100 g	150 g
gemischtes Hackfleisch	200 g	300 g	400 g
Hirtenkäse 5)	100 g	150 g	200 g
Gewürzmischung „Souflaki“	4 g	6 g	8 g
schwarze Oliven/Kalamata-Oliven (mit Stein)	50 g	75 g	100 g
Tomate BE   NL	1	2	2
Briochebrötchen 1) 2) 5) 8) 10)	2	3	4
Olivenöl* für Schritt 1, 3 und 4	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Wasser* für Schritt 3	2 EL	3 EL	4 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. 750 g)
Brennwert	572 kJ/137 kcal	4.312 kJ/1.031 kcal
Fett	7 g	56 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	20 g
Kohlenhydrate	11 g	81 g
- davon Zucker	2 g	16 g
Eiweiß	6 g	43 g
Salz	1 g	2 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 5) Milch  
8) Sesamsamen 10) Sojabohnen

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

### URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien BE: Belgien NL: Niederlande AR: Argentinien  
SA: Saudi-Arabien

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@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

## GUTEN APPETIT!