



Veggie-Döner gefüllt mit Ofengemüse, frischem Salat, Tomaten-Feta-Crème und Knoblauch-Joghurt-Dip



HELLO FLADENBROT

Das türkische Fladenbrot, im Original Ramazan pidesi genannt, gibt's in der Türkei nur während des Ramadan. Bei uns zum Glück ganzjährig!



Fladenbrot



Baby-Salat-Mix



Joghurt



Dill



krause Petersilie



Knoblauchzehe



Feta



Himbeertomate



Gurke



rote Spitzpaprika



Zucchini



rote Zwiebel



Tomatenmark

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

Nicht umsonst ist der Döner eines der beliebtesten To-go-Gerichte, die es in Deutschland gibt! Er ist leicht zu essen und verbindet so viele Geschmacksnuancen miteinander, dass Du ein richtiges Fest der Sinne erlebst, sobald Du herzhaft hineinbeißt! Unsere vegetarische Variante schmeckt dabei richtig sommerlich und verwöhnt Dich durch eine würzige Feta-Tomaten-Crème und einen leichten Joghurdip, der mit einer guten Portion Knoblauch auf Dich wartet. Afiyet olsun!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem eine **Auflaufform**, **1 kleine Schüssel**, eine **Knoblauchpresse**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 FÜR DAS OFENGEMÜSE
Enden der **Zucchini** entfernen, **Zucchini** in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. **Rote Zwiebel** abziehen und achteln. **Rote Spitzpaprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in mundgerechte Stücke schneiden. **Gemüse** in eine Auflaufform geben, die $\frac{1}{2}$ des **Fetas** darüberstreuen und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. **Gemüse** im Backofen ca. 20 Min. garen.



4 GEMÜSE SCHNEIDEN
Gurke und **Himbeertomate** in dünne Scheiben schneiden.



2 JOGHURTDIP VORBEREITEN
Knoblauch abziehen und in eine kleine Schüssel pressen. **Dill** und **Petersilie** fein hacken. Zusammen mit der $\frac{1}{2}$ des **Joghurts** in der Schüssel zu einem **Dip** glatt rühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



5 FLADENBROT AUFBACKEN
In den letzten 10 Min. der Garzeit des Ofengemüses **Fladenbrot** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen aufwärmen.



3 FÜR DIE TOMATEN-FETA-CRÈME
Den restlichen **Feta** in einer weiteren kleinen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. **1 EL [2EL] Tomatenmark** zugeben und vermengen. Mit dem restlichen **Joghurt** zu einer glatten **Crème** verrühren. Ebenfalls würzen.



6 DÖNER FÜLLEN
Fladenbrot vierteln, aufschneiden, nach Belieben mit der **Tomaten-Feta-Crème** und dem **Joghurtdip** bestreichen. Mit **Baby-Salat-Mix**, **Tomaten-** und **Gurkenscheiben** belegen und zum Schluss das **Ofengemüse** dazugeben.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zucchini	1	2
rote Zwiebel	1	2
rote Spitzpaprika	1	2
Feta 7)	125 g	250 g
Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ ☺	1
Dill/Petersilie	10 g	20 g
Joghurt (3,8 % Fett) 7)	150 g	300 g
Tomatenmark	1 EL ☺	2 EL ☺
Gurke	1 (klein)	1
Himbeertomate	1	2
Fladenbrot 1) 11)	1	2
Baby-Salat-Mix	75 g	150 g

Salz*, Pfeffer*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
☺ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	451 kJ/107 kcal	3513 kJ/833 kcal
Fett	3 g	23 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	13 g
Kohlenhydrate	15 g	117 g
- davon Zucker	4 g	25 g
Eiweiß	5 g	37 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	1 g	6 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 11) Sesam

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

URSPRUNGSLÄNDER

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!