



GEBACKENER HIRTENKÄSE AN TOMATENGEMÜSE, mit Kalamata-Oliven, Knoblauch-Fladenbrot und Salat



HELLO HIRTENKÄSE

Hirtenkäse wird in der Regel aus Kuhmilch gewonnen, reift aber ebenso in einer Salzlake. Sein großer Vorteil: Er zerbröselt beim Garen nicht.



Hirtenkäse



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Mini-Fladenbrot



Frühlingszwiebel



Tomaten



Kalamata-Oliven
(mit Stein)



Balsamicoreme



Rucola



türkische
Gewürzmischung



rote Spitzpaprika

15 [20 | 20] Min. 30 [35 | 35] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

Einfacher geht es nicht! Denn für unser heutiges Gericht brauchst Du lediglich ein wenig zu schnippeln und ein Dressing anzurühren – den Rest erledigen Themomix® und Backofen! Was dann schlussendlich auf dem Tisch steht, ist bekannt in der griechischen Küche: gebackener Schafskäse mit Tomaten-Zwiebel-Gemüse. Dazu gibt es ein warmes, knuspriges Knoblauch-Fladenbrot und einen frischen Salat.

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Salat** ab.
 Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.
 Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 [2] Auflaufform, 1 Backblech** mit **Backpapier** und **1 große Schüssel**.



1 HIRTENKÄSE MARINIEREN

Hirtenkäse in eine Auflaufform legen. **Knoblauch** abziehen, halbieren und die **Hälfte** des **Knoblauchs** in den Mixtopf geben. **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **30 g [40 g | 50 g] Olivenöl***, **Gewürzmischung** und **Pfeffer*** zugeben und **5 Sek./Stufe 3** vermengen. **Knoblauch-Gewürz-Öl** über den **Hirtenkäse** geben und damit marinieren. **Kalamata-Oliven** entsteinen und halbieren. **★TIPP:** Zum *Entkernen der Oliven fest mit einer Tasse auf eine Olive drücken.*



4 DÄMPFEN & BACKEN

Varoma aufsetzen und **10 Min./Varoma/ Stufe 1** garen. Währenddessen grünen Teil der **Frühlingszwiebel** in dünne Ringe schneiden und das **Brot** zubereiten. **Mini-Fladenbrot** in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. **1 EL [1½ EL | 2 EL] Olivenöl*** darüberträufeln und mit etwas **Salz*** bestreuen. **Brotscheiben** mit in den Backofen geben und knusprig aufbacken. **Brot** nach ca. 5 Min. aus dem Backofen nehmen und mit restlichem **Knoblauch** einreiben.



2 TOMATEN-ZWIEBEL-MIX

Weißer Teil der **Frühlingszwiebel** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. **Tomaten** halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** zugeben, **salzen*** und **pfeffern*** und **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern. **Tomaten** um den **Hirtenkäse** herum in die Auflaufform geben und **Oliven** dazwischenstecken. **Auflauf** für 20 – 25 Min. im Ofen backen, bis der **Käse** leicht gebräunt ist. Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



5 SALAT FERTIGSTELLEN

Varoma abnehmen, **Paprika** und **Zwiebel** in eine große Schüssel geben, **Balsamicocreme** und **1 EL [1½ EL | 2 EL] Olivenöl*** zugeben und mischen. Erst direkt vor dem Servieren den **Rucola** unter das **Gemüse** heben und nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



3 FÜR DIE PAPRIKA

350 g Wasser* in den Mixtopf geben. **Rote Zwiebel** abziehen, halbieren und in Spalten schneiden.

Spitzpaprika halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm breite Streifen schneiden.

Paprikastreifen und **Zwiebelspalten** auf dem Varoma-Einlegeboden verteilen und **salzen*** und **pfeffern***. V-Einlegeboden in den V-Behälter einsetzen und Varoma verschließen.



6 ANRICHTEN

Salat mischen. Gebackenen **Hirtenkäse**, **Knoblauchbrot** und **Salat** zum Teilen in die Mitte des Tisches stellen oder auf Tellern anrichten, mit **grünen Zwiebelringen** bestreuen und genießen.

GUTEN APPETIT!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hirtenkäse ⁵⁾	200 g	300 g	400 g
Knoblauchzehe ^{ES}	1	1	2
türkische Gewürzmischung	2 g	3 g	4 g
rote Zwiebel ^{DE}	1	1	2
rote Spitzpaprika ^{PL NL}	1	2	2
Tomaten ^{PL NL}	3	4	6
Frühlingszwiebel ^{DE IT}	1	1	2
Kalamata-Oliven (mit Stein)	50 g	75 g	100 g
Balsamicocreme ^{1) 11)}	12 ml	12 ml	24 ml
Rucola	50 g	75 g	100 g
Mini-Fladenbrot ^{1) 8)}	2	3	4
Olivenöl* für Schritt 1	30 g	40 g	50 g
Wasser* für Schritt 3		350 g	
Olivenöl* für Schritt 4 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. 600 g)
Brennwert	725 kJ/173 kcal	4.226 kJ/1.010 kcal
Fett	9 g	53 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	17 g
Kohlenhydrate	17 g	98 g
- davon Zucker	3 g	16 g
Eiweiß	6 g	35 g
Salz	1 g	5 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 5) Milch 8) Sesamsamen
 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland PL: Polen NL: Niederlande ES: Spanien
 IT: Italien

#HelloFreshDE

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