



HIRTENKÄSE MIT EXTRA FLEISCHBÄLLCHEN,

dazu Knoblauch-Fladenbrot und ein frischer Salat



EXTRA LECKERBISSEN

FLEISCHBÄLLCHEN



Hirtenkäse



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Mini-Fladenbrot



Frühlingszwiebel



Tomaten



Kalamata-Oliven
(mit Stein)



Balsamicoreme



Rucola



türkische
Gewürzmischung



rote Spitzpaprika



gemischtes Hackfleisch



Semmelbrösel



gerebelter Oregano



Tomatenmark

40-50 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Tag 1-2 kochen

Extra Leckerbissen! Dein griechischer Hirtenkäse erfährt heute ein Upgrade durch saftig-würzige Fleischbällchen. So verwöhnst Du Dich ganz besonders nach einem langen Arbeitstag. 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. Guten Appetit!

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Auflaufform**, **2 Backbleche** mit **Backpapier** und **2 große Schüsseln**.



1 KLEINE VORBEREITUNG

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

Hirtenkäse in eine Auflaufform geben.

Knoblauch abziehen und die **Halfte** fein hacken.

Hirtenkäse mit 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl***, **türkischer Gewürzmischung**, gehacktem **Knoblauch** und 1 Prise **Pfeffer*** marinieren. In einer großen Schüssel **Hackfleisch**, **Semmelbrösel**, **Tomatenmark**, **Oregano** und **Salz*** und **Pfeffer*** miteinander vermengen. Aus der **Hackfleischmasse** 12 [18 | 24] kleine Hackbällchen formen.



4 FÜR DEN SALAT

Balsamicocreme und 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl*** in eine große Schüssel geben und gebackenes **Gemüse** unterrühren.

Kurz vor dem Servieren **Rucola** unter das **Ofengemüse** heben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



2 FÜR DIE PAPRIKA

Zwiebel abziehen, halbieren und in dicke Streifen schneiden.

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

Paprikastreifen und **Zwiebelstreifen** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit 1 EL [1½ EL | 2 EL]

Olivenöl*, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und 10 – 15 Min. backen.



5 BROT AUFBACKEN

Mini-Fladenbrot in 2 cm dicke Scheiben schneiden. **Fladenbrotscheiben** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl*** bestreichen. In den letzten 5 Min. der **Hirtenkäse**-Backzeit **Brotscheiben** mit in den Ofen geben und knusprig aufbacken. Anschließend aus dem Ofen nehmen und mit dem restlichen **Knoblauch** einreiben. Mit 1 Prise **Salz*** würzen.



3 KÄSE BACKEN

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in feine Ringe schneiden.

Kalamata-Oliven entsteinen.

Fleischbällchen, **Tomatenwürfel**, gehackte **Oliven** und **weiße Frühlingszwiebelringe** um den **Hirtenkäse** herum verteilen und für 20 Min. in den Backofen geben, bis die **Hackbällchen** innen gar und die **Tomatenwürfel** sehr weich sind.



6 ANRICHTEN

Gebackenen **Hirtenkäse** mit **Tomaten** und **Hackbällchen** auf Teller verteilen. Mit **grünen Frühlingszwiebelringen** bestreuen und zusammen mit **Salat** und **Knoblauchbrot** 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
gemischtes Hackfleisch	300 g	450 g	600 g
Semmelbrösel 1)	50 g	50 g	100 g
Tomatenmark	70 g	100 g	140 g
geriebener Oregano	1 g	1½ g	2 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
Balsamicoessig 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	2 EL	3 EL	4 EL
Olivenöl* für Schritt 1, 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. 800 g)
Brennwert	796 kJ/190 kcal	6.312 kJ/1.509 kcal
Fett	10 g	80 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	28 g
Kohlenhydrate	15 g	120 g
- davon Zucker	3 g	22 g
Eiweiß	9 g	69 g
Salz	1 g	6 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!)

URSPRUNGSLÄNDER

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

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