



Gebackener Hirtenkäse an Tomatengemüse,

dazu Knoblauchfladenbrot und ein frischer Salat



HELLO HIRTENKÄSE

Hirtenkäse wird in der Regel aus Kuhmilch gewonnen, reift aber ebenso wie Feta in einer Salzlake.

Sein großer Vorteil:
Er zerbröckelt beim Garen nicht.



Mini-Fladenbrot



Hirtenkäse



Gewürzmischung
"HelloMediterraneo"



Rotweinessig



Salatherz



Tomate



Gurke



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Frühlingszwiebel

15 [20|20] Min.

30 [35|35] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

Einfacher geht es nicht! Denn für unser heutiges Gericht übernimmt die meiste Schnippelei Dein Thermomix® – den Rest erledigt Dein Backofen! Was dann schlussendlich auf dem Tisch steht, ist bekannt in der griechischen Küche: gebackener Hirtenkäse mit Tomaten-Zwiebel-Gemüse. Dazu gibt es ein warmes, knuspriges Knoblauchfladenbrot 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 eine **Auflaufform**, **1 große Schüssel**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 HIRTENKÄSE MARINIEREN

Hirtenkäse in eine Auflaufform legen.

Knoblauch abziehen, der Länge nach halbieren und die **Hälfte** davon in den Mixtopf geben.

3 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Olivenöl***, **Gewürzmischung** und etwas **Pfeffer*** zugeben und **5 Sek./Stufe 3** vermengen.

Knoblauch-Gewürz-Öl über den **Hirtenkäse** geben und damit marinieren.



2 FÜR DEN TOMATEN-ZWIEBEL-MIX

Rote Zwiebel abziehen und halbieren.

Weißer Teil der **Frühlingszwiebel** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

Beides mit etwas **Salz*** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

2 [3 | 4] **Tomaten** halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** zugeben und **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern.



3 DRESSING ZUBEREITEN

Mischung um den **Hirtenkäse** herum verteilen (nach Geschmack ein wenig davon im Mixtopf lassen, um sie für das **Dressing** zu verwenden). **Hirtenkäse** mit **Tomatengemüse** für 20 – 25 Min. im Backofen backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Mixtopf nicht spülen.

Olivenöl*, **Wasser***, **Rotweinessig**, **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 10** zu einem **Dressing** mixen.



4 SALAT ZUBEREITEN

Dressing in eine große Schüssel füllen.

Gurke längs halbieren und in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Übrige **Tomate** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in Spalten schneiden. **Salatherzen** in mundgerechte Stücke schneiden. **Tomate** und **Gurke** zum **Dressing** geben und vermengen. **Salatstücke** darauf verteilen, erst kurz vor dem Servieren mischen, damit Dein

Salat schön knackig bleibt. Grünen Teil der **Frühlingszwiebel** in dünne Ringe schneiden.



5 BROT BACKEN

Mini-Fladenbrot in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen.

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.



6 ANRICHTEN

Salat mischen. Gebackenen **Hirtenkäse** mit **Ofengemüse** auf Teller verteilen. Mit **grünen Frühlingszwiebelringen** bestreuen und zusammen mit **Salat** und **Knoblauchbrot** genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hirtenkäse 5)	300 g	450 g	600 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Gewürzmischung "HelloMediterraneo"	2 g	3 g ☉	4 g
rote Zwiebel DE	1	1	2
Tomate ES NL	3	5	6
Frühlingszwiebel DE	2	3	4
Rotweinessig 1) 11)	12 ml	18 ml ☉	24 ml
Salatherz (Romana)	1	2	2
Gurke ES NL BE	1	1 (groß)	2
Mini-Fladenbrot 1) 8)	2	3	4
Olivenöl*	je 2 EL	je 3 EL	je 4 EL
Wasser*	10 g	15 g	20 g
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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.

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	563 kJ/135 kcal	4207 kJ/1006 kcal
Fett	7 g	53 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	22 g
Kohlenhydrate	12 g	88 g
- davon Zucker	2 g	17 g
Eiweiß	4 g	29 g
Ballaststoffe	1 g	10 g
Salz	0 g	3 g

ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch 8) Sesamsamen

11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien, DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande

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

Guten Appetit!