

Rinderhackfleisch-Köfte auf Bulgur

getopft mit Tomaten-Paprika-Soße und Joghurt

Thermomix kocht • 669 kcal • Tag 2 kochen



Rinderhackfleischzubereitung



Bulgur



Paprika multicolor



Frühlingszwiebel



Knoblauchzehe



Naturjoghurt



Tomatenmark



mittelscharfer Senf



Panko-Mehl



Gewürzmischung „Hello Mezze“



Hühnerbrühe



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Zucker*, Salz*, Wasser*, Pfeffer*, Öl*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleischzubereitung	200 g	300 g	400 g
Bulgur 15)	150 g	200 g	300 g
Paprika multicolor NL ES MA BE PL	1	2	2
Frühlingszwiebel EG MA SN	2	3	1
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Naturjoghurt 7)	75 g	100 g	150 g
Tomatenmark	35 g	52,5 g**	70 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	15 ml**	20 ml
Panko-Mehl 15)	12,5 g**	18,75 g**	25 g
Gewürzmischung „Hello Mezze“	8 g	12 g	16 g
Hühnerbrühe	8 g	12 g	16 g

**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. 640 g)
Brennwert	438 kJ/105 kcal	2800 kJ/669 kcal
Fett	3,9 g	24,6 g
– davon ges. Fettsäuren	1,8 g	11,3 g
Kohlenhydrate	11,8 g	75,4 g
– davon Zucker	2,7 g	17,1 g
Eiweiß	5,3 g	33,6 g
Salz	0,39 g	2,47 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: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf **15)** Weizen
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **BE:** Belgien **PL:** Polen **EG:** Ägypten **SN:** Senegal



Bulgur kochen

In einen kleinen Topf mit Deckel 350 ml [255 ml | 700 ml] heißes **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

Bulgur und Hälfte der **Hühnerbrühe** zugeben und 15 Min. abgedeckt köcheln lassen.

Danach vom Herd nehmen und 10 Min. quellen lassen. Währenddessen fortfahren.



Für die Kofta

Hackfleisch, **Senf**, Hälfte **Panko-Mehl**, Hälfte „**Hello Mezze**“, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **10 Sek./Reverse/Stufe 5** vermischen.

Hackfleischmasse in eine große Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.



Für die Soße

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

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g [15 g | 20 g] **Öl*** zugeben und weißen Teil der **Frühlingszwiebeln** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 0,5 cm Streifen schneiden.



Soße zubereiten

Paprikastreifen, **Tomatenmark** und restliches „**Hello Mezze**“ in den Mixtopf zugeben und **4 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten. 150 g [200 g | 250 g] **Wasser***, restliche **Hühnerbrühe**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **7 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** garen.

Währenddessen fortfahren.



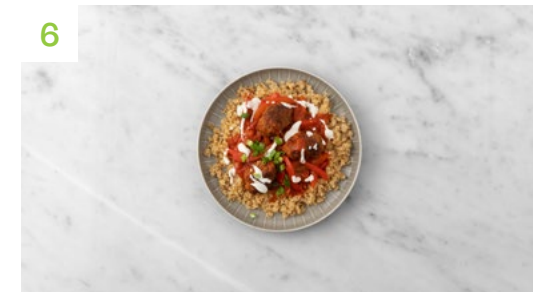
Kofta braten

Aus der **Hackfleischmasse** 6 [9 | 12] längliche **Frikadellen** formen. Eine große Pfanne mit Deckel ohne Fettzugabe erhitzen.

Kofta darin 4 – 5 Min. rundum anbraten.

Paprikasoße in die Pfanne zu den **Kofta** geben und abgedeckt 2 – 3 Min. gar ziehen lassen.

Soße mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Zucker*** abschmecken.



Anrichten

Bulgur mittig auf Teller verteilen. **Kofta** mit **Soße** darüber geben und mit **Joghurt** und grünem Teil der **Frühlingszwiebel** toppen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

