



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

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

Zeit sparen

Einfacher geht es nicht! Denn für unser heutiges Gericht brauchst Du lediglich ein wenig zu schnippeln und ein Dressing anzurühren – 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. So schnell und einfach kann Urlaub auf dem Tisch stehen und geteilt werden!

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Salat** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel** und eine **Auflaufform**.



1 KÄSE MARINIEREN

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

Hirtenkäse in eine Auflaufform geben. **Knoblauch** abziehen und die Hälfte fein hacken. **Hirtenkäse** mit **Olivenöl***, **Gewürzmischung**, gehacktem **Knoblauch** und 1 Prise **Pfeffer*** marinieren.



4 FÜR DEN SALAT

Salatherz längs vierteln, Strunk heraus schneiden und **Salatviertel** in mundgerechte Stücke schneiden. Restliche **Tomaten** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenviertel** in dünne Spalten schneiden. Enden der **Gurke** abschneiden. **Gurke** längs halbieren und in 0,5 cm dicke Halbmonde schneiden.

Salatstücke, **Tomatenspalten** und **Gurkenstücke** zum **Dressing** geben.



2 KÄSE BACKEN

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. 1 [1½/2] **Tomate** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel getrennt voneinander** in feine Ringe schneiden. **Zwiebelstreifen**, **Tomatenwürfel** und **weiße Frühlingszwiebelringe** um den **Hirtenkäse** herum verteilen. Alles leicht **salzen*** und für 20 Min. in den Backofen geben, bis die **Tomatenwürfel** sehr weich sind.



5 BROT AUFBACKEN

Mini-Fladenbrot in 2 cm dicke Scheiben schneiden. **Fladenbrotscheiben** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit **Olivenöl*** beträufeln.

Während der letzten 5 Min. der Hirtenkäse-Backzeit **Brotscheiben** mit in den Backofen geben und knusprig aufbacken.

Anschließend aus dem Backofen nehmen, mit dem restlichen **Knoblauch** einreiben und mit **Salz*** würzen.



3 FÜR DAS DRESSING

In der Zwischenzeit in einer großen Schüssel **Olivenöl***, **Wasser*** und **Rotweinessig** zu einem **Dressing** verrühren. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

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 7)	300 g	450 g	600 g
Knoblauchzehe ES	1	1½ ☞	2
Gewürzmischung „HelloMediterraneo“ 15)	2 g	3 g ☞	4 g
rote Zwiebel NZ	1	2 (klein)	2
Tomate NL	3	5	6
Frühlingszwiebel DE	2	3	4
Rotweinessig 1) 12)	12 ml	18 ml ☞	24 ml
Salatherz (Romana)	1	2 (klein)	2
Gurke NL BE	1	1 (groß)	2
Mini-Fladenbrot 1) 11)	2	3	4
Olivenöl*	je 2 EL	je 3 EL	je 4 EL
Wasser*	1 EL	1½ EL	2 EL
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.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	564 kJ/135 kcal	4213 kJ/1005 kcal
Fett	8 g	54 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	23 g
Kohlenhydrate	12 g	88 g
- davon Zucker	3 g	17 g
Eiweiß	4 g	29 g
Ballaststoffe	2 g	10 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

- 1) Weizen 7) Milch 11) Sesam
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite
- 15) kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

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

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!