



# 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

35 – 45 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Veggie

Wasche das **Gemüse** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 Auflaufform**, **2 Backbleche** mit **Backpapier** und **1 große Schüssel**.



## 1 KÄSE MARINIEREN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

**Hirtenkäse** in eine Auflaufform geben.

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

**Hirtenkäse** mit 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl\***, **türkischer Gewürzmischung**, gehacktem **Knoblauch** und 1 Prise **Pfeffer\*** marinieren.



## 4 KÄSE BACKEN

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

### FÜR DEN SALAT

Gebackenes **Gemüse** in eine große Schüssel geben und **Balsamicocreme** und 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl\*** unterrühren. Kurz vor dem Servieren **Rucola** unter das **Ofengemüse** heben. Nach Geschmack 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, bis sie weich sind.



## 5 BROT AUFBACKEN

**Mini-Fladenbrot** in 2 cm dicke Scheiben schneiden. **Fladenbrotscheiben** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit 2 EL [3 EL | 4 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 GEMÜSE VORBEREITEN

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

Weißer und grüner Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in feine Ringe schneiden.

**Kalamata-Oliven** entsteinen und grob hacken. **★ TIPP:** Zum Entsteinen der **Oliven** fest mit einer Tasse auf je eine Olive drücken.



## 6 ANRICHTEN

Gebackenen **Hirtenkäse** mit **Ofengemüse** 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
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 und 5	je 2 EL	je 3 EL	je 4 EL
Olivenöl* für Schritt 2 und 4	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	624 kJ/149 kcal	3.632 kJ/868 kcal
Fett	6 g	34 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	7 g
Kohlenhydrate	17 g	98 g
- davon Zucker	3 g	16 g
Eiweiß	7 g	42 g
Salz	1 g	7 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) Glutenthaltiges 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



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