



GEBACKENER HIRTENKÄSE

mit Zaziki und Kalamata-Oliven

ADD-ON



Hirtenkäse



rote Zwiebel



Tomaten (Roma)



türkische
Gewürzmischung



Joghurt



Ciabattabrot



Dill



Knoblauchzehe



Gurke



Kalamata-Oliven
(mit Stein)

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

Mit unserem gebackenen Hirtenkäse bringst Du Dir im Handumdrehen den einzigartigen Geschmack Griechenlands auf den Tisch. In Kombination mit leckeren Kalamata-Oliven, cremigem Zaziki, knackigen Gurkensticks und frisch aufgebackenem Ciabatta ist der Hirtenkäse die perfekte Vorspeise für ein mediterranes Dinner.

Wasche die **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Auflaufform**, **1 kleine Schüssel**, **1 Gemüsereibe**, **1 Knoblauchpresse** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



1 FÜR DEN HIRTENKÄSE

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 1 EL **Olivenöl***, **Gewürzmischung**, gehacktem **Knoblauch** und 1 Prise **Pfeffer*** marinieren.



4 FÜR DAS BROT

Ciabatta in 2 cm dicke Scheiben schneiden. **Brotscheiben** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit 1 EL **Olivenöl*** beträufeln und leicht **salzen***. Während der letzten 5 Min. der **Hirtenkäse**-Backzeit **Brotscheiben** mit in den Backofen geben und knusprig aufbacken.



2 FÜR DAS GEMÜSE

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

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

Zwiebelstreifen, **Tomatenwürfel** um den **Hirtenkäse** herum verteilen und leicht **salzen*** und **pfeffern***. **Käse** für 20 Min. in den Backofen geben, bis die **Tomatenwürfel** weich sind.



5 DIE RESTLICHE GURKE

Restliche **Gurke** in fingerdicke Stifte schneiden.



3 FÜR DAS TZATZIKI

Enden der **Gurke** abschneiden. **Gurke** halbieren und von einer **Hälfte** nur den äußeren Teil (nicht die Kerne) grob reiben. Geriebene **Gurke** in eine kleine Schüssel geben, restlichen **Knoblauch** je nach Geschmack zur **Gurke** pressen.

Joghurt zugeben.

Dill fein hacken, zu dem Rest in die Schüssel geben, verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Gebackenen **Hirtenkäse** aus dem Ofen nehmen und zusammen mit **Kalamata-Oliven**, **Gurkensticks**, **Zaziki** und **Ciabatta** genießen.

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Hirtenkäse ⁵⁾	200 g
Knoblauchzehe ^{ES}	1
türkische Gewürzmischung	2 g
rote Zwiebel ^{DE}	1
Tomaten (Roma) ^{BE NL ES}	2
Gurke ^{BE NL}	1
Joghurt ⁵⁾	75 g
Dill	10 g
Ciabattabrot ¹⁾	1
Kalamata-Oliven (mit Stein)	50 g
Olivenöl* für Schritt 1 und 4	je 1 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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	646 kJ/155 kcal	3.533 kJ/845 kcal
Fett	8 g	46 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	17 g
Kohlenhydrate	15 g	81 g
- davon Zucker	2 g	10 g
Eiweiß	5 g	30 g
Salz	1 g	5 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

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

URSPRUNGLÄNDER

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



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

GUTEN APPETIT!