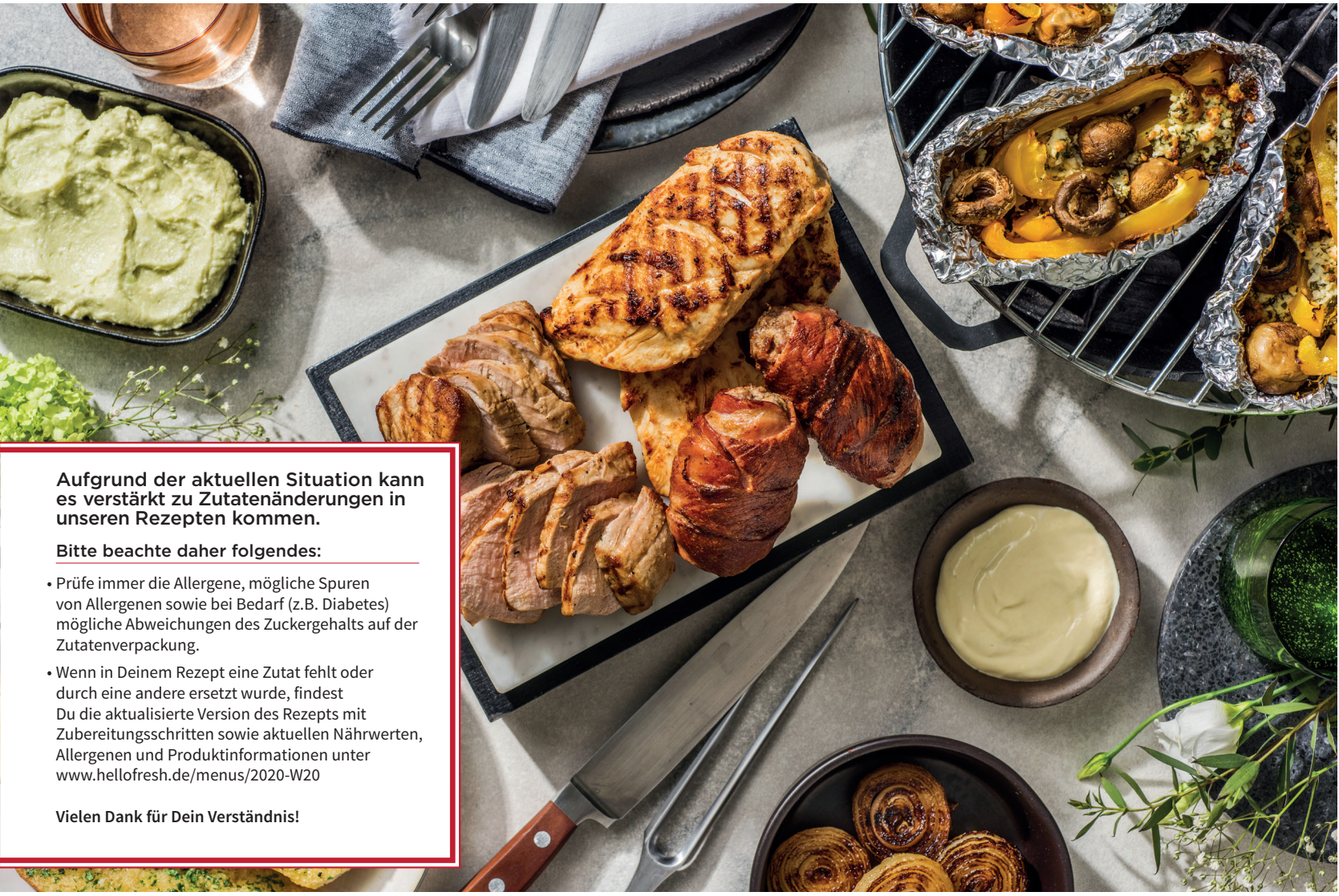




GRILLPLATTE MIT HÄHNCHEN UND FILETSANDWICH, Knobi-Baguette & Hackspießen mit Bacon

MEISTERSTÜCK



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W20

Vielen Dank für Dein Verständnis!

- Schweinefilets
- gemischtes Hackfleisch
- Bacon (Scheiben)
- Hähnchenbrustfilets
- Baguette
- Zwiebeln
- Knoblauchzehe
- Petersilie
- Gewürzmischung „Cajun“
- Paprika
- Joghurt
- Champignons
- Hirtenkäse
- Avocado (Hass)
- mittelscharfer Senf

45 [45 | 50] Min. 60 [60 | 60] Min.

Stufe 3 Thermomix hilft

Tag 1 - 2 kochen

10



LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** und das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 große Schüssel**, **3 kleine Schüsseln**, **Alufolie** und **1 Grill**.



1 MARINADE & JOGHURTDIP

In einer großen Schüssel 1 EL [1½ | 2 EL] **Joghurt**, **Gewürzmischung**, 1 EL [1½ | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** mischen. **Hähnchenbrüste** zugeben, mit **Marinade** bedecken und darin mind. 10 Min. marinieren lassen.

In einer kleinen Schüssel restlichen **Joghurt**, **Senf**, **Salz*** und **Pfeffer*** mischen und bis zum Servieren kalt stellen.

Stiele der **Pilze** entfernen.

Knoblauch abziehen.

Petersilie in ca. 2 cm Stücke schneiden.



2 CHAMPIGNONS VORBEREITEN

Petersilie und **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und die **Hälfte** davon in eine kleine Schüssel umfüllen. Den Rest mit dem Spatel nach unten schieben. Die **Hälfte** des **Hirtenkäses** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 4** mischen. **Champignons** mit der **Hirtenkäse-Petersilien-Mischung** füllen.



3 GEMÜSE & AVOCADOCREME

Avocado halbieren und **Fruchtfleisch** in den Mixtopf geben. Restlichen **Hirtenkäse** zugeben, **10 Sek./Stufe 5** mixen, in eine kleine Schüssel umfüllen und kalt stellen.

Paprika halbieren und in 1,5 cm breite Streifen schneiden.

Zwiebeln abziehen und in 1,5 cm breite Ringe schneiden.

Aus **Alufolie** kleine Boote falten und gefüllte **Champignons**, **Paprika** und **Zwiebel** hinein geben. Mit 1 EL [1½ | 2 EL] **Öl*** beträufeln und zur Seite stellen.



4 KNOBIBUTTER & BOULETTEN

1 EL [1½ EL | 2 EL] **Butter***, **Salz*** und **Pfeffer*** in die kleine Schüssel zur **Petersilien-Knoblauch-Mischung** geben und mit einer Gabel vermengen.

Hackfleisch, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben **10 Sek./Stufe 5** vermengen, umfüllen und daraus 2 [3 | 4] längliche **Bouletten** formen. Jede **Boulette** mit 2 **Baconstreifen** umwickeln.



5 GEMÜSE GRILLEN

Pro Portion 2 **Medaillons** von dem **Schweinefilet** schneiden, mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** einreiben und das **Fleisch salzen***.

Gemüseschiffchen auf den Grill legen und ca. 20 Min. grillen.

Baguette halbieren und Schnittkanten 2 – 3 Min. grillen, mit **Knoblauchbutter** bestreichen und 2 – 3 Min. von der anderen Seite grillen. **★ TIPP:** Die Grillzeiten können variieren. Du kannst auch alles gleichzeitig auf den Grill legen.



6 FLEISCH GRILLEN & ANRICHTEN

Medaillons 4 – 5 Min. auf jeder Seite grillen, dann vom Grill nehmen, kurz ruhen lassen und dünn aufschneiden.

Bacon-Bouletten und **Hähnchenbrüste** ca. 3 – 4 Min. je Seite grillen.

Alles vom Grill nehmen und mit **Avocadodip** und **Senfsoße** genießen.

Für das Sandwich einfach etwas von der **Senfsoße** auf dem **Knoblauchbrot** verteilen, **Filetstreifen** daraufgeben und mit **Zwiebelringen** und **Senfsoße** toppen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	200 g	300 g	450 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Joghurt 5)	75 g	100 g	100 g
Gewürzmischung „Cajun“	2 g	4 g	4 g
Hähnchenbrustfilets	250 g	375 g	500 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	20 ml	20 ml
Avocado (Hass) CL CO IL	1	1 (groß)	1 (groß)
Hirtenkäse 5)	100 g	150 g	200 g
Paprika ES NL IL BE	1	1	2
Champignons	150 g	200 g	300 g
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Zwiebeln DE	2	3	4
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Baguette 1)	1	2	2
Schweinefilets	250 g	375 g	500 g
(Oliven-)Öl* für Schritt 1, 3 und 5	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Butter* 5) für Schritt 4	1 EL	1½ EL	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.)	PORTION (ca. 900 g)	
	100 g	
Brennwert	674 kJ/161 kcal	5.956 kJ/1.424 kcal
Fett	8,45g	74,64g
– davon ges. Fettsäuren	2,49g	22,02g
Kohlenhydrate	8,79g	77,67g
– davon Zucker	1,12g	9,91g
Eiweiß	12,52g	110,64g
Salz	0,663g	5,854g

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 4) Senf 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande BE: Belgien IL: Israel CL: Kolumbien CO: Kolumbien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at

2020 | KW 20 | 10 HelloFRESH