



GYROSSPIESSE MIT BACON,

dazu Tsatsiki, Kartoffeln und Tomatenspalten

EXTRA FLEISCH

Gyrosspieße mit Bacon



Holzspieße



Schweinelachs



Kartoffeln (Drillinge)



Tomate



Bacon (Scheiben)



Gurke



Knoblauchzehe



Schnittlauch



Joghurt (3,5 % Fett)



Gewürzmischung "Gulasch"



35 [40|40] Min.

50 [55|55] Min.

Stufe 2

Thermomix kocht

Tag 1 - 5 kochen

Ein Hoch auf unser Hello Extra! Denn es gibt nur eins, das besser ist als saftig-zarte Gyrosspieße mit Bacon: eine Extraportion saftig-zarte Gyrosspieße mit Bacon. Alle Fleischliebhaber kommen so voll auf ihre Kosten. Perfekt wird Dein Kartoffel-Tomaten-Gemüse im Varoma. Das i-Tüpfelchen ist Dein selbst gemachter Tsatsiki, den Du im Handumdrehen im Mixtopf zubereitet hast. Er sorgt für das griechische Etwas. Guten Appetit!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse, Kräuter** und **Fleisch** ab und tupfe die **Kräuter** und das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **2 große Schüsseln, Backpapier**, ein **Backblech** und **1 kleine Schüssel**.



1 VORBEREITUNG

Holzspieße in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser einweichen, so brennen sie später im Backofen nicht an.

Schweinelachs in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Bacon quer halbieren. Beides in einer großen Schüssel mit **Olivenöl*** und der **Gewürzmischung** vermischen.



4 GYROSSPIESSE VORBEREITEN

Bacon locker aufrollen und abwechselnd mit den **Schweinelachswürfeln** auf die **Holzspieße** stecken.

Spieße während der letzten 10 – 15 Min. der **Kartoffelgarzeit** in den Backofen geben und garen.

★ **TIPP:** Gare Deine Gyrosspieße nicht zu lange, sonst werden sie trocken.



2 TSATSIKI ZUBEREITEN

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

Gurke der Länge nach halbieren, Kerne herauskratzen, **Gurke** in grobe Stücke schneiden, zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Joghurt, Salz* und **Pfeffer*** zugeben und **5 Sek./Stufe 4** vermengen (siehe ★ **TIPP**). In eine kleine Schüssel umfüllen.

Mixtopf spülen.



5 KURZ VOR DEM GENUSS

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



3 FÜR DIE KARTOFFELN

Ungeschälte **Kartoffeln** in ca. 2 cm breite Spalten schneiden. **Tomaten** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in Spalten schneiden. Beides in den Varoma-Behälter geben, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitz frei bleiben.

Mit **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

500 g Wasser* in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen, verschließen und **29 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

In dieser Zeit mit der Zubereitung fortfahren.



6 ANRICHTEN

Varoma abnehmen und **Kartoffel-** und **Tomatenspalten** auf Teller verteilen.

Gyrosspieße dazu anrichten, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und zusammen mit **Tsatsiki** genießen.

★ **TIPP:** Entferne die Kerne aus der Gurke großzügig und rühre den Joghurt nur kurz unter, so bleibt er schön cremig.

GUTEN APPETIT!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Holzspieße	8 ☞	12 ☞	16 ☞
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	900 g	1200 g
Tomate NL PL	2	3	4
Schweinelachssteak	560 g	840 g	1120 g
Bacon (Scheiben)	160 g	240 g	320 g
Gewürzmischung "Gulasch"	4 g	8 g	8 g
Gurke NL	1 (mini)	1 (klein)	1
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Schnittlauch	10 g	15 g	20 g
Joghurt (3,5 % Fett) 5)	150 g	300 g	300 g
Olivenöl*	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.
! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix* anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 950 g)
Brennwert	418 kJ/100 kcal	3902 kJ/933 kcal
Fett	4 g	41 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	14 g
Kohlenhydrate	6 g	55 g
- davon Zucker	1 g	9 g
Eiweiß	9 g	83 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	0 g	3 g

ALLERGENE

5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien, NL: Niederlande, PL: Polen

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

f i y p #HelloFreshDE

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

2018 | KW 30 | 11

HelloFRESH