



HÄHNCHEN-DÖNER IM FLADENBROT

mit Ofengemüse, Knoblauchjoghurt und Tomaten-Hirtenkäse-Creme



EXTRA LECKERBISSEN

Hähnchenbrust



Fladenbrot



Pflücksalat



rote Spitzpaprika



Joghurt
(3,5 % Fett)



Knoblauchzehe



Hirtenkäse



Tomate



Gurke



Zucchini



rote Zwiebel



Tomatenmark



Dill/Petersilie



Hähnchenbrust



türkische
Gewürzmischung

45-55 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Tag 1-3 kochen

Extra Leckerbissen! Dein Döner mit Ofengemüse erfährt heute ein Upgrade durch lecker marinierte, dünn aufgeschnittene Hähnchenbrust. So verwöhnst Du Dich und erlebst ein richtiges Fest der Sinne, sobald Du herzhaft hineinbeißt! Unsere Dönervariante holt Dir außerdem schon einmal den Sommer auf den Tisch und verwöhnt Dich durch einen würzigen Hirtenkäse-Tomaten-Dip und einen leichten Knoblauchjoghurt. Lass es Dir schmecken!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.

Zum Kochen benötigst Du **1 Knoblauchpresse**, **3 kleine Schüsseln**, **1 Auflaufform** und **2 Backbleche** mit **Backpapier**.



1 FÜR DAS OFENGEMÜSE

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

Enden der **Zucchini** entfernen, **Zucchini** in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden.

Rote Zwiebel abziehen und achteln.

Rote Spitzpaprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in mundgerechte Stücke schneiden.

Hähnchenbrustfilets in einer kleinen Schüssel mit der **türkischen Gewürzmischung** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Joghurt** vermengen und **salzen***.



4 TOMATENDIP VORBEREITEN

Den restlichen **Hirtenkäse** in einer weiteren kleinen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Tomatenmark** zugeben und vermengen. Mit dem restlichen **Joghurt** zu einer glatten **Creme** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



2 JOGHURTDIP VORBEREITEN

Gemüse in eine Auflaufform geben, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und die **Hälfte** des **Hirtenkäses** darüberstreuen.

Knoblauch abziehen und in eine kleine Schüssel pressen.

Dill und **Petersilie** fein hacken. Zusammen mit der **Hälfte** des restlichen **Joghurts** in der Schüssel zu einem **Dip** glatt rühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 ZUM SCHLUSS

Gurke und **Tomate** in dünne Scheiben schneiden.

In den letzten 10 Min. der Garzeit des **Ofengemüses** das **Fladenbrot** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen aufwärmen.

Fertige **Hähnchenbrust** in dünne Scheiben schneiden.



3 HÄHNCHEN BACKEN

Die marinierten **Hähnchenbrüste** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, genug Platz für die Auflaufform lassen. Das **Gemüse** in der Auflaufform sowie die **Hähnchenbrüste** im Ofen für 20 Min. backen. Wenn die **Hähnchenbrüste** nach Ende der Backzeit noch nicht gebräunt genug sind, den Ofen auf Grillfunktion schalten und die **Hähnchenbrüste** 3 – 5 Min. grillen.



6 FLADENBROT FÜLLEN

Fladenbrot vierteln, aufschneiden und nach Belieben mit der **Tomaten-Hirtenkäse-Creme** und dem **Joghurdip** bestreichen. Das **Fladenbrot** mit dem **Salat** und den **Tomaten-** und **Gurkenscheiben** belegen und zum Schluss mit dem **Ofengemüse** und den **Hühnerbruststreifen** füllen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zucchini BE NL	1	1	2
rote Zwiebel ES	1	1	2
rote Spitzpaprika BE NL	1	2	2
Hähnchenbrustfilet	280 g	420 g	560 g
türkische Gewürzmischung	4 g	6 g	8 g
Joghurt (3, 5 % Fett) 5)	150 g	225 g	300 g
Hirtenkäse 5)	150 g	200 g	300 g
Knoblauchzehe ES	½	¾	1
Dill/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Tomatenmark	1 EL	1½ EL	2 EL
Gurke BE NL	1	1	1
Tomate BE NL	1	2	2
Fladenbrot 1) 8)	1	2 (klein+ groß)	2
Pflücksalat	50 g	75 g	100 g
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. 900 g)
Brennwert	489 kJ/117 kcal	4.364 kJ/1.043 kcal
Fett	4 g	33 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	14 g
Kohlenhydrate	13 g	115 g
- davon Zucker	3 g	24 g
Eiweiß	7 g	66 g
Salz	1 g	4 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 8) Sesamsamen

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

URSPRUNGLÄNDER

BE: Belgien **NL:** Niederlande **ES:** Spanien

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



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!