



# HÄHNCHEN-DÖNER IM FLADENBROT

mit Ofengemüse, Knoblauchjoghurt und Tomaten-Hirtenkäse-Creme



## EXTRA LECKERBISEN

Hähnchenbrust



Fladenbrot



Pflücksalat



rote Spitzpaprika



Joghurt



Knoblauchzehe



Hirtenkäse



Tomate



Gurke



Zucchini



rote Zwiebel



Tomatenmark



Dill/Petersilie



Hähnchenbrust



türkische  
Gewürzmischung

25 [30|30] Min.

30 [35|35] Min.

Stufe 2

Thermomix hilft

Tag 1 - 3 kochen

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 den Sommer auf den Tisch und verwöhnt Dich durch eine würzige Hirtenkäse-Tomaten-Creme und einen leichten Joghurt dip. Lass es Dir schmecken!

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** ab. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 Auflaufform**, **3 kleine Schüsseln** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



## 1 FÜR DAS OFENGEMÜSE

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

**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.

**Gemüse** in eine Auflaufform geben und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen. Die **Hälfte** des **Hirtenkäses** darüberstreuen. **Gemüse** im Backofen ca. 20 Min. garen.



## 4 FÜR DIE TOMATEN-KÄSE-CRÈME

Mixtopf nicht spülen.

Restlichen **Hirtenkäse** in Stücken in den Mixtopf geben. 1 EL [1 ½ EL | 2 EL]

**Tomatenmark**, restlichen **Joghurt**, etwas **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und **5 Sek./Stufe 6** vermengen.

Mit dem Spatel nach unten schieben und **5 Sek./Stufe 4** zu einer glatten **Crème** vermengen.

**Tomaten-Hirtenkäse-Creme** in eine dritte kleine Schüssel umfüllen.



## 2 HÄHNCHEN VORBEREITEN

In einer kleinen Schüssel **Gewürzmischung** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Joghurt** vermengen und **Hähnchenbrust** darin marinieren.

**Hähnchenbrust** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und für ca. 15 Min. mit in den Ofen geben.

★ **TIPP:** Die Backzeit kann je nach Backofen variieren. Prüfe, ob das Fleisch im Inneren gar ist.



## 5 ZUM SCHLUSS

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

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

Gebackene **Hähnchenbrust** in dünne Scheiben schneiden.



## 3 JOGHURTDIP ZUBEREITEN

**Knoblauch** abziehen und in den Mixtopf geben. **Petersilie** und **Dill** in ca. 1 cm lange Stücke schneiden, beides zugeben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Die **Hälfte** des restlichen **Joghurts**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben, **5 Sek./Stufe 3** vermengen, mit dem Spatel nach unten schieben und noch einmal **5 Sek./Stufe 3** vermengen.

**Knoblauchjoghurt** in eine kleine Schüssel füllen.



## 6 FLADENBROT FÜLLEN

**Fladenbrot** vierteln, aufschneiden, nach Belieben mit der **Tomaten-Hirtenkäse-Creme** und dem **Joghurtdip** bestreichen.

Mit **Pflücksalat**, **Tomaten-** und **Gurkenscheiben** belegen und zum Schluss **Ofengemüse** und **Hähnchenbrustscheiben** dazugeben.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zucchini ES   NL	1 (klein)	1	2 (klein)
rote Zwiebel DE	1	1	2
rote Spitzpaprika ES   MA	1	1	2
Hirtenkäse 5)	150 g	200 g	300 g
türkische Gewürzmischung	4 g	6 g	8 g
Joghurt 5)	150 g	225 g	300 g
Hähnchenbrustfilet	280 g	420 g	560 g
Knoblauchzehe ES	½ ☉	¾ ☉	1 g
Dill/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Tomatenmark	1 EL ☉	1½ EL ☉	2 EL
Fladenbrot 1) 8)	1	2 (klein/groß)	2
Gurke ES   NL	1 (klein)	¾ ☉	1
Tomate ES   MA	1	2	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	100 g	PORTION (ca. 900 g)
Brennwert	489 kJ/117 kcal	4.364 kJ/1.043 kcal
Fett	4 g	32 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	15
Kohlenhydrate	13 g	114 g
– davon Zucker	3 g	24 g
Eiweiß	8 g	68 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	1 g	3 g

## ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 8) Sesamsamen

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

## URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien NL: Niederlande DE: Deutschland MA: Marokko

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 030 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!