



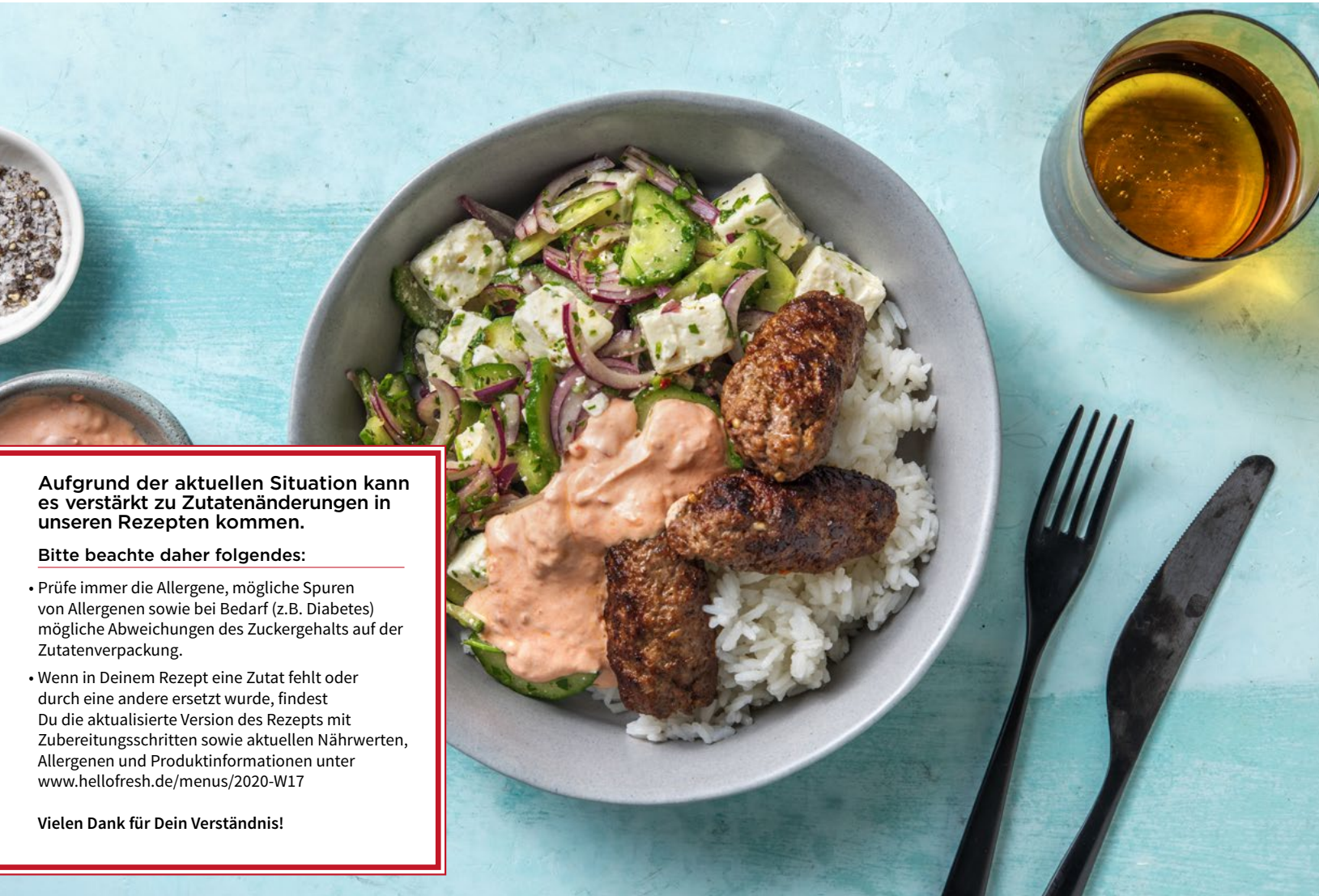
HELLO CEVAPCICI! WÜRZIGE HACKRÖLLCHEN

mit Hirtenkäse-Gurken-Salat, Reis und Paprika Dip



HELLO KNOBLAUCH

Knoblauch ist ein natürliches Antibiotikum – und komplett Nebenwirkungsfrei! Ursache sind die sogenannten Phytonzide, die in der Knolle enthalten sind.



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-W17

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Rinderhackfleisch



Knoblauchzehe



Gewürzmischung „Paprikagewürz“



Gurke



Sahnejoghurt



Ajvar



Basmatireis



Butter



Hirtenkäse



Zitrone (gewachst)



Petersilie



rote Zwiebel



orientalische Gewürzmischung

30 [30 | 35] Min. 35 [35 | 40] Min.

Stufe 2 Thermomix kocht

Tag 1 – 2 kochen

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **2 große Schüsseln**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Pfanne**.



1 ZERKLEINERN & MISCHEN

Petersilie mit Stielen in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.
Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
Rinderhackfleisch, **Gewürzmischung** „Paprikagewürz“, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben, **10 Sek./Stufe 5** vermengen und in eine weitere große Schüssel umfüllen.



4 KLEINIGKEITEN

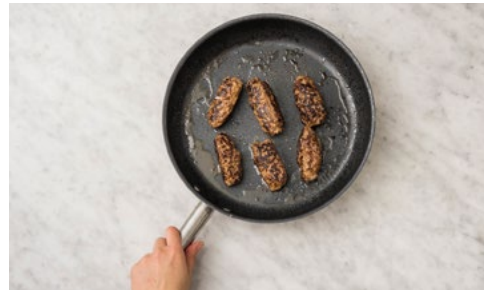
In einer kleinen Schüssel **Joghurt** mit **Ajvar**, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** glatt rühren.
Aus der **Hackfleischmischung** 6 [9 | 12] längliche, ca. 1,50 cm dicke **Würstchen** formen.
Nach der Garzeit Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen und **Reis** abgedeckt 10 Min. ziehen lassen.
Währenddessen die **Cevapcici** braten.



2 REIS GAREN

Mixtopf spülen. **Reis** in den Gareinsatz geben und mit kaltem Wasser spülen. Gareinsatz in den Mixtopf einsetzen, 1.200 g **Wasser***, 5 g **Öl*** und 1½ TL **Salz*** über den **Reis** in den Mixtopf zugeben und **18 Min./Varoma/Stufe 1** dampfgaren.

Währenddessen **Zwiebel** abziehen, halbieren, in feine Streifen schneiden, in die große Schüssel zur **Petersilie** geben und mit dem Rezept fortfahren.



5 CEVAPCICI BRATEN

1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** in einer großen Pfanne erhitzen und **Cevapcici** darin rundherum 6 – 7 Min. braten, bis das **Fleisch** durchgegart ist.
Butter zum **Reis** geben, mit einer Gabel unterheben und dabei den **Reis** etwas auflockern.



3 SALAT ZUBEREITEN

Zitrone halbieren. Den **Saft** einer halben **Zitrone** auspressen und zur **Zwiebel-Petersilien-Mischung** geben. 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl***, **orientalische Gewürzmischung** ebenfalls zugeben.
Gurke längs halbieren und in dünne Halbmonde schneiden.
Hirtenkäse in 1 cm große Würfel schneiden. Beides in die Schüssel zugeben, mischen, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und fortfahren.



6 ANRICHTEN

Reis auf Tellern verteilen. **Cevapcici** und **Gurken-Hirtenkäse-Salat** dazu anrichten, mit **Ajvar-Dip** servieren und genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Rinderhackfleisch	300 g	450 g	600 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Gewürzmischung „Paprikagewürz“	4 g	6 g	8 g
Gurke ES	1	1	2
Sahnejoghurt 5)	100 g	150 g	200 g
Ajvar 11)	25 g	50 g	50 g
Basmatireis	150 g	225 g	300 g
Butter 5)	10 g	20 g	20 g
Hirtenkäse 5)	100 g	150 g	200 g
Zitrone, gewachst ES	½ ☉	1	1
Petersilie	10 g	10 g	10 g
rote Zwiebel NL	1	1	2
orientalische Gewürzmischung	2 g	4 g	4 g
Wasser* für Schritt 2		1.200 g	
Öl* für Schritt 2		5 g	
Salz* für Schritt 2		1½ TL	
(Oliven-)Öl* für Schritt 3 und 5	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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	589 kJ/141 kcal	3.977 kJ/951 kcal
Fett	7,81 g	52,73 g
– davon ges. Fettsäuren	3,32 g	22,40 g
Kohlenhydrate	9,87 g	66,61 g
– davon Zucker	1,22 g	8,26 g
Eiweiß	7,53 g	50,80 g
Salz	0,286 g	1,931 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

5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien NL: Niederlande

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