












Hello Cevapcici! Würzige Hackröllchen mit Hirtenkäse-Gurken-Salat, Reis und Joghurt-Aioli

Family 30 – 40 Minuten • 3907 kJ/934 kcal • Tag 2 kochen

24



-  gemischtes Hackfleisch
-  Semmelbrösel
-  Knoblauchzehe
-  Gewürzmischung „Paprikagewürz“
-  Basmatireis
-  Gurke
-  Hirtenkäse
-  Petersilie glatt
-  Schnittlauch
-  Aioli
-  Joghurt



Gut im Haus zu haben

Wasser*, Olivenöl*, Weißweinessig*, Pfeffer*, Salz*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Erhitze 300 ml [450 ml | 600 ml] Wasser im Wasserkocher.

Was Du benötigst

1 große Pfanne, 1 kleinen Topf mit Deckel,
1 kleine Schüssel, 1 Knoblauchpresse, 1 Sieb und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	300 g	450 g	600 g
Semmelbrösel 15)	25 g	38 g**	50 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Gewürzmischung „Paprikagewürz“	4 g	6 g	8 g
Basmatireis	150 g	225 g	300 g
Gurke NL BE GR ES	1	2	2
Hirtenkäse 7)	100 g	150 g	200 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	20 g	20 g	20 g
Aioli 8) 9)	30 g	50 g	60 g
Joghurt 7)	75 g	100 g	150 g
Weißweinessig*, Wasser*, Olivenöl*	Angaben im Text		
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. 660 g)
Brennwert	590 kJ/141 kcal	3907 kJ/934 kcal
Fett	7,45 g	49,34 g
- davon ges. Fettsäuren	3,00 g	19,85 g
Kohlenhydrate	11,18 g	74,08 g
- davon Zucker	1,01 g	6,69 g
Eiweiß	7,18 g	47,59 g
Salz	0,479 g	3,175 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: 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 9) Senf

15) Weizen

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

Ursprungsländer: NL: Niederlande BE: Belgien ES: Spanien GR: Griechenland



Reis zubereiten

Reis in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, bis dieses klar hindurchfließt.

In einen kleinen Topf 300 ml [450 ml | 600 ml] heißes **Wasser*** füllen, **salz***, **Reis** einrühren und einmal aufkochen lassen. Deckel aufsetzen und bei niedriger Hitze ca. 10 Min. weiterköcheln lassen.

Dann vom Herd nehmen und 10 Min. abgedeckt quellen lassen.



Salat vorbereiten

Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Gurke längs halbieren und in dünne Halbmonde schneiden.

Hirtenkäse in 1 cm große Würfel schneiden.

In einer kleinen Schüssel **Joghurt** mit **Aioli**, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** glatt rühren



Salat vollenden

2 EL [3 EL | 4 EL] vom **Dip** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig*** in eine große Schüssel geben und zu einem **Dressing** verrühren.

Gurke, **Hirtenkäse** und die Hälfte der gehackten **Kräuter** hinzufügen, gut vermengen, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und beiseitestellen.



Cevapcici vorbereiten

Knoblauch abziehen und in eine große Schüssel pressen.

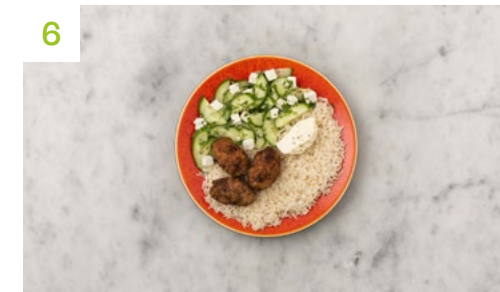
Hackfleisch, **Semmelbrösel** und **Gewürzmischung** „Paprikagewürz“ zum **Knoblauch** geben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. Alles gründlich vermischen.

Aus dieser **Mischung** 6 [9 | 12] längliche, ca. 1,5 cm dicke **Bouletten** formen.



Cevapcici braten

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** in einer großen Pfanne erhitzen und **Cevapcici** darin rundherum 6 – 7 Min. braten, bis das **Fleisch** durchgegart ist.



Anrichten

Reis mit einer Gabel etwas auflockern, die restlichen **Kräuter** unterheben und auf Teller verteilen.

Cevapcici und **Gurken-Hirtenkäse-Salat** dazu anrichten, mit **Aioli-Dip** servieren und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

