

# Ranchplatte mit Hähnchen und Filetsandwich

## Hackspießen mit Bacon und Gemüseschiffchen

Thermomix hilft • 1520 kcal • Tag 2 kochen

10



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate



Schweinefilet



gemischtes Hackfleisch



Bacon (Scheiben)



Hähnchenbrustfilet



Steinofenbaguette



Knoblauchzehe



Petersilie



Gewürzmischung „Hello Cajun“



rote Paprika



Joghurt



Champignons



Hirtenkäse



Avocado



mittelscharfer Senf



Zwiebel

**thermomix**

🕒 45 [45 | 50] Min.

🕒 60 [60 | 60] Min.

**Gut im Haus zu haben**

Butter\*, Öl\*, Pfeffer\*, Salz\*

# Los geht's

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

## Kochutensilien

Thermomix®, diverse Schüsseln, Alufolie und  
1 Backblech mit Backpapier und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Schweinefilet	250 g	375 g	500 g
gemischtes Hackfleisch	250 g	250 g	375 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Hähnchenbrustfilet	250 g	375 g	500 g
Steinofenbaguette (15) (16)	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Gewürzmischung „Hello Cajun“	2 g	4 g	4 g
rote Paprika NL   ES	1	2	2
Joghurt (7)	75 g	100 g	100 g
Champignons	150 g	200 g	300 g
Hirtenkäse (7)	100 g	150 g	200 g
Avocado CL   PE   MX   KE   CO   MA   ES   IL   TZ   ZA	1	1	2
mittelscharfer Senf (9)	10 ml	20 ml	20 ml
Zwiebel DE   NL   NZ	2	3	4
Butter*, Öl*	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. 1010 g)
Brennwert	631 kJ/151 kcal	6360 kJ/1520 kcal
Fett	7,91 g	79,78 g
– davon ges. Fettsäuren	2,94 g	29,65 g
Kohlenhydrate	8,28 g	83,50 g
– davon Zucker	2,00 g	20,13 g
Eiweiß	11,51 g	116,08 g
Salz	0,651 g	6,562 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) (9) Senf (15) Weizen (16) Gerste

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

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland CL: Chile PE: Peru MX: Mexiko KE: Kenia CO: Kolumbien MA: Marokko ES: Spanien IL: Israel TZ: Tansania ZA: Südafrika NL: Niederlande NZ: Neuseeland



## Marinade & Joghurtdip

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

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 | 2 EL] **Joghurt**, **Gewürzmischung**, 1 EL [1,5 | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** mischen. **Hähnchenbrüste** zugeben, mit **Marinade** bedecken und darin marinieren lassen.

In einer kleinen Schüssel restlichen **Joghurt**, **Senf**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** mischen.

Stiele der **Pilze** entfernen.

**Paprika** halbieren und in 1,5 cm breite Streifen schneiden.

**Knoblauch** abziehen. **Petersilie** in ca. 2 cm Stücke schneiden. Beides in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.



## Fleisch vorbereiten

**Hackfleisch**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben **10 Sek./Stufe 5** vermengen, umfüllen und daraus 2 [3 | 4] längliche **Bouletten** formen. Jede **Boulette** mit 2 **Baconstreifen** umwickeln.

**Zwiebel** abziehen und in 1 cm dicke Ringe schneiden.

**Schweinefilets** noch einmal quer halbieren, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** einreiben und **salzen\***.



## Gemüse backen

Die Hälfte davon in eine kleine Schüssel umfüllen, den Rest mit dem Spatel nach unten schieben. Hälfte des **Hirtenkäses** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 4** mischen.

Aus Alufolie kleine Boote falten und **Paprikastreifen** und **Champignons** hineingeben und mit dem **Hirtenkäse** toppen.

Mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** beträufeln, dicht falten, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und ca. 20 Min. im Ofen backen, bis das **Gemüse** weich ist.

Währenddessen fortfahren.



## Fleisch braten

Eine große Pfanne erhitzen und **Schweinemedaillons** darin je Seite 4 – 5 Min. braten. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und dünn aufschneiden.

In der Pfanne **Bacon-Bouletten**, **Hähnchenbrüste** und **Zwiebelringe** ca. 4 – 6 Min. je Seite braten, bis das **Fleisch** durchgegart ist.



## Avocadocrème & Baguette

**Avocado** halbieren und **Fruchtfleisch** in den Mixtopf geben.

Restlichen **Hirtenkäse** zugeben, **10 Sek./Stufe 5** mixen, in eine kleine Schüssel umfüllen.

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in die kleine Schüssel zum **Petersilien-Knoblauch-Mix** geben und mit einer Gabel vermengen.

**Baguette** halbieren und Schnittkanten in einer großen Pfanne 1 – 2 Min. rösten, mit **Knoblauchbutter** bestreichen und kurz vor dem Servieren 2 – 3 Min. im Ofen backen.



## Anrichten

**Fleisch** auf Tellern anrichten und mit **Champignon-Paprika-Schiffchen**, **Avocadocrème** und **Senfsoße** genießen!

Um das **Sandwich** zuzubereiten, einfach etwas von der **Senfsoße** auf das **Knoblauchbrot** verteilen, **Filetstreifen** daraufgeben und mit **Zwiebelringen** und **Senfsoße** toppen.

## 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>

