



SOUVLAKI-BURGER MIT OLIVENTAPENADE, Kartoffelspalten und griechischem Salat

SPECIAL



Hirtenkäse



schwarze Oliven/
Kalama-Oliven (mit Stein)



gemischtes Hackfleisch



rote Zwiebel



Briochebrötchen



Kartoffeln (Drillinge)



Joghurt (3,5 % Fett)



Tomate



Zitrone



Gurke



Gewürzmischung
„Souvlaki“

25 [30 | 30] Min. 30 [35 | 35] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Hast Du Oliven schon einmal so gegessen? Als würzige Tapenade? Falls Du Dich nun fragst, was eine Tapenade eigentlich ist: Eine feine Würzpaste aus der mediterranen Küche, die eben vor allem aus Oliven besteht. Darum spielt sie auch bei unserem Special in dieser Woche die Hauptrolle und gibt Deinen Souvlaki-Burgern den ganz besonderen Geschmack. Knusprige Kartoffelecken und ein frischer griechischer Bauernsalat dürfen natürlich nicht fehlen. Guten Appetit!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Neben dem **Thermomix*** benötigst du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **2 große Schüsseln** und **2 kleine Schüsseln**.



1 KARTOFFELN BACKEN

Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit **1 EL** [**1½ EL** | **2 EL**] **Olivenöl*** **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und flach verteilen, dabei etwas Platz für die **Burgerbrötchen** lassen. **Kartoffeln** im Backofen **25 – 30 Min.** backen, bis sie innen weich und außen knusprig und goldbraun sind. Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



4 DAMPFGAREN

Aus der Hackmasse **2** [**3** | **4**] **Pattys** formen und auf den Varoma-Einlegeboden legen. V-Einlegeboden in den V-Behälter einsetzen und Varoma verschließen. **450 g Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **18 Min./Varoma/Stufe 1** dampfgaren. Währenddessen **Zwiebel** abziehen, in dünne Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. **Zitrone** halbieren, die **Hälfte** der **Zitrone** über die **Zwiebeln** pressen und fortfahren.



2 GURKENDIP ZUBEREITEN

Enden der **Gurke** abschneiden und **Gurke** halbieren. Eine **Hälfte** längs halbieren, dann das Innere mit einem Löffel herauschaben. **Gurkenhälfte** in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Joghurt**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **15 Sek./Stufe 3** mischen. **Dip** in eine kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.



5 SALAT ZUBEREITEN

Restliche **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. **Tomate** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in dünne Scheiben schneiden. Restlichen **Hirtenkäse** in 1 cm große Würfel schneiden. Alles zu den **Zwiebeln** in die große Schüssel geben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Burgerbrötchen** aufschneiden ca. 2 Min. vor Ende der Backzeit zum Aufbacken zu den **Kartoffelstücken** in den Backofen geben.



3 OLIVENTAPENADE & PATTYS

Oliven entkernen. **Oliven** zusammen mit **10 g** [**15 g** | **20 g**] **Olivenöl*** und **20 g** [**25 g** | **30 g**] **Wasser*** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** pürieren und in eine kleine Schüssel umfüllen. **Hackfleisch**, **Gewürzmischung**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben. Die **Hälfte** des **Hirtenkäses** dazubröseln, **40 Sek./Stufe 3,5** mischen, in eine große Schüssel umfüllen und Mixtopf spülen.



6 ANRICHTEN

Varoma abnehmen. Nach dem Aufbacken **Burgerbrötchen** aufklappen und beide Seiten mit einem Klecks **Oliventapenade** bestreichen. **Burger** mit **Pattys**, **Gurkenscheiben** und **Tomaten** belegen und nach Bedarf mit ein wenig **Gurken-Joghurt-Dip** abschließen. Zusammen mit **Kartoffelwedges**, **Joghurt-Gurken-Dip** und griechischem **Salat** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hirtenkäse ⁵⁾	100 g	150 g	200 g
schwarze Oliven/Kalamata-Oliven (mit Stein)	50 g	75 g ⁶⁾	100 g
gemischtes Hackfleisch	200 g	300 g	400 g
rote Zwiebel ^{ES}	1	1	2
Briochebrötchen ^{1) 2) 5) 8) 10)}	2	3	4
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	800 g
Joghurt (3,5 % Fett) ⁵⁾	75 g	100 g	150 g
Tomate ^{BE} ^{NL}	1	2	2
Zitrone ^{AR} ^{SA}	1	1	1
Gurke ^{BE} ^{NL}	1	1	2
Gewürzmischung „Souvlaki“	4 g	6 g	8 g
Olivenöl* für Schritt 1	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Olivenöl* für Schritt 3	10 g	15 g	20 g
Wasser* für Schritt 3	20 g	25 g	30 g
Wasser* für Schritt 4		450 g	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

⁶⁾ 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. 750 g)
Brennwert	572 kJ/137 kcal	4.312 kJ/1.031 kcal
Fett	7 g	56 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	20 g
Kohlenhydrate	11 g	81 g
- davon Zucker	2 g	16 g
Eiweiß	6 g	43 g
Salz	1 g	2 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 2) Eier 5) Milch
8) Sesamsamen 10) Sojabohnen

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

URSPRUNGLÄNDER

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@hlofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hlofresh.at