

Greek Style Kofta mit Rindshack in Naan

dazu Kartoffelspalten, Zaziki & Hirtenkäse

35 – 45 Minuten • 1041 kcal • Tag 2 kochen

16



Naan-Brot



Tomaten



Gewürzmischung
„Hello Souflaki“



Ofenkartoffel



Knoblauchzehe



Petersilie, glatt



Salat Herz (Romana)



Sahnejoghurt aus Saland



Hirtenkäse



Zitrone, gewachst



HelloFresh Beef Gehacktes



Gurke

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse, 1 Gemüseraffel, 2 grosse Schüssel, 1 grosse Bratpfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Naan-Brot 7) 13	2 x 130 g	4 x 130 g
Tomaten	2 x 100 g	4 x 100 g
Gewürzmischung „Hello Souflaki“	1 x 4 g	1 x 8 g
Ofenkartoffel	3 x 175 g	6 x 175 g
Knoblauchzehe	2 x 4 g	4 x 4 g
Petersilie, glatt	1 x 10 g**	1 x 10 g
Salatherz (Romana)	1 x 170 g	2 x 170 g
Sahnejoghurt aus Saland 7)	1 x 75 g	2 x 75 g
Hirtenkäse 7)	1 x 100 g	1 x 200 g
Zitrone, gewachst	1 x 90 g	2 x 90 g
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Gurke	0.5 x 300 g**	1 x 300 g

**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. 920 g)
Brennwert	473 kJ/ 113 kcal	4356 kJ/ 1041 kcal
Fett	4 g	36.8 g
– davon ges. Fettsäuren	0.9 g	8.7 g
Kohlenhydrate	12.6 g	115.7 g
– davon Zucker	1.6 g	14.3 g
Eiweiss	6.2 g	57.5 g
Salz	0.22 g	2.03 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) **13**) Glutenhaltiges Getreide

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



Für die Pommes

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

Kartoffeln halbieren und in 5 cm lange Stifte schneiden.

Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit 1 EL [2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Ofen 25 – 30 Min. goldbraun backen.



Gemüse schneiden

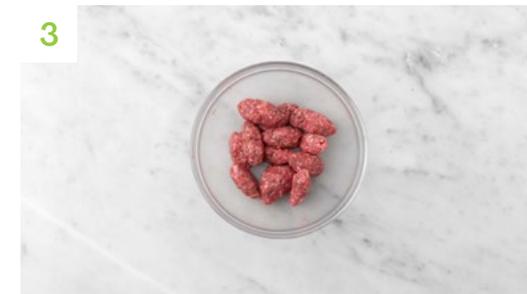
Romanasalat in feine Streifen schneiden.

Zitrone heiss waschen und 1 TL [2 TL] der Schale fein abreiben. **Zitrone** in 6 Spalten schneiden.

Tomate in 1 cm Würfel schneiden.

Gurke längs halbieren und grob würfeln.

Petersilien grob hacken.



Kofta formen

In eine grosse Schüssel die Hälfte vom **Knoblauch** pressen.

Hackfleisch, „Hello Souflaki“, Hälfte vom **Zitronenabrieb**, **Salz*** und **Pfeffer*** dazugeben und vermengen.

Aus der **Masse** 12 [24] längliche **Koftas** formen.



Zaziki machen

In einer zweiten grossen Schüssel **Salat**, **Tomatenwürfel**, **Kräuter** und **Soft** von 2 [4] **Zitronenspalten** vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

In eine kleine Schüssel restlichen **Knoblauch** pressen.

Sahnejoghurt, restlichen **Zitronenabrieb** und **Gurkenwürfel** dazugeben und vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Kofta braten

Eine grosse Bratpfanne ohne Fettzugabe erhitzen. **Koftas** darin 6 – 8 Min. rundherum anbraten, bis sie innen nicht mehr rosa sind.

Währenddessen **Hirtenkäse** über die **Pommes** bröseln und 5 Min. im Ofen gratinieren lassen.



Anrichten

Naan-Brote mit ein wenig **Wasser*** besprenkeln und 1 – 2 Min. im Ofen erhitzen.

Naan-Brote auf einer Hälfte mit einem Viertel des **Salats** und **Koftas** belegen und mit etwas **Zaziki** toppen.

Brote zusammenklappen und mit **Pommes** und restlichem **Zaziki** auf Teller verteilen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde ein>

