

Greek Style Kofta mit Rindshack in Naan

dazu Kartoffelspalten, Zaziki & Hirtenkäse

35 – 45 Minuten • 1085 kcal • Tag 2 kochen



Naan-Brot



Tomaten



Gewürzmischung
„Hello Souflaki“



Ofenkartoffel



Knoblauchzehe



Petersilie, glatt



Salatherz (Romana)



Sahnejoghurt aus Saland



Hirtenkäse



Zitrone, gewachst



HelloFresh Beef Gehacktes



Gurke

**VOLLE WOCHE?
KEIN PROBLEM!**

Entdecke die neue Vielfalt
an schnellen Rezepten.



ZEIT SPAREN



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*

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. 930 g) |
|-------------------------|---------------------|-----------------------|
| Brennwert | 490 kJ/ 117 kcal | 4541 kJ/ 1085 kcal |
| Fett | 4.5 g | 41.8 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 1 g | 9.2 g |
| Kohlenhydrate | 12.5 g | 115.7 g |
| – davon Zucker | 1.5 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 **Hacktätschli** 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!

