

Greek Style Kofta mit Rindshack in Naan

dazu Kartoffelspalten, Zaziki & Hirtenkäse

35 – 45 Minuten • 1085 kcal • Tag 2 kochen

16



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!)

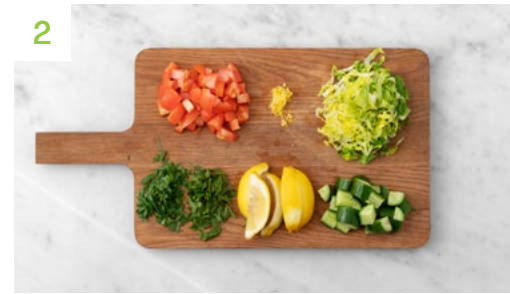


Für die Pommes

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

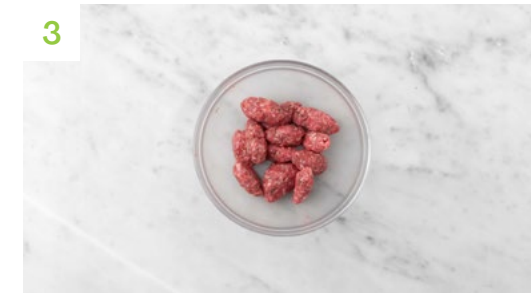
Romanasalat in feine Streifen schneiden.

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.

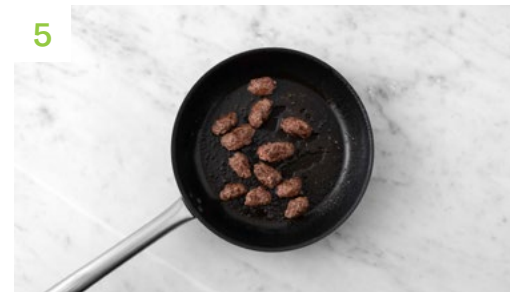


Zaziki machen

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!

