



Veggie-Döner gefüllt mit Ofengemüse, dazu frischer Salat, Tomaten-Pecoretta-Crème und Knoblauch-Joghurt-Dip



HELLO FLADENBROT!

Das türkische Fladenbrot, im Original Ramazan Pidesi genannt, gibt's in der Türkei nur während des Ramadan. Bei uns zum Glück ganzjährig!



Fladenbrot



Salatmix



Joghurt



Dill



Petersilie



Knoblauchzehe



Pecoretta



Tomate



Gurke



rote Spitzpeperoni



Zucchetti



rote Zwiebel



Tomatenmark

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

Nicht umsonst ist der Döner eines der beliebtesten To-go-Gerichte, die es in der Schweiz gibt! Er ist leicht zu essen und verbindet so viele Geschmacksnuancen miteinander, dass Du ein richtiges Fest der Sinne erlebst, sobald Du herzhaft hineinbeisst! Unsere vegetarische Variante schmeckt dabei richtig sommerlich und verwöhnt Dich durch eine würzige Pecoretta-Tomaten-Crème und einen leichten Joghurt-Dip, der mit einer guten Portion Knoblauch auf Dich wartet. Afiyet olsun!

Gemüse und **Kräuter** waschen und **Kräuter** trocken schütteln. **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vorheizen. Zum Kochen benötigst Du ausserdem: eine **Auflaufform**, zwei **kleine Schüsseln**, eine **Knoblauchpresse**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 FÜR DAS OFENGEMÜSE

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs halbieren und in ca. 1,5 cm dicke Halbmonde schneiden. **Rote Zwiebel** abziehen und achteln. **Rote Spitzpeperoni** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Peperonihälften** in mundgerechte Stücke schneiden. **Gemüse** in eine Auflaufform geben, 1/2 des **Pecoretta** darüberstreuen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. **Gemüse** im Backofen ca. 20 Min. garen.



4 GEMÜSE RÜSTEN

Gurke in dünne Scheiben schneiden. **Tomate** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.



2 JOGHURT-DIP VORBEREITEN

Knoblauch abziehen und in eine kleine Schüssel pressen. **Dill** und **Petersilie** fein hacken. Zusammen mit 1/2 des **Joghurt** in der Schüssel zu einem **Dip** glatrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 FLADENBROT AUFBACKEN

Fladenbrot in den letzten 10 Min. der Garzeit des **Ofengemüses** auf ein mit **Backpapier** belegtes **Backblech** legen und im Backofen backen.



3 TOMATEN-PECORETTA-CRÈME

Restlichen **Pecoretta** in einer weiteren kleinen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. 1 EL [2 EL] **Tomatenmark** zugeben und vermengen. Mit restlichem **Joghurt** zu einer glatten **Crème** verrühren. Ebenfalls mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



6 DÖNER FÜLLEN

Fladenbrot halbieren, aufschneiden und nach Belieben mit **Tomaten-Pecoretta-Crème** und **Joghurt-Dip** bestreichen. Mit **Salatmix**, **Tomaten-** und **Gurkenscheiben** belegen und zum Schluss noch das **Ofengemüse** dazugeben. **Döner** leicht zusammendrücken, dann geniessen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P		4P	
Zucchini	1 x	250 g	2 x	250 g
rote Zwiebel	1 x	105 g	2 x	105 g
rote Spitzpeperoni	1 x	150 g	2 x	150 g
Pecoretta 7)	1 x	100 g	1 x	200 g
Knoblauchzehe ☉	½ x	9 g	1 x	9 g
Petersilie	1 x	10 g	1 x	20 g
Dill ☉	½ x	10 g	1 x	1 g
Joghurt 7)	1 x	90 g	1 x	180 g
Tomatenmark ☉	½ x	70 g	1 x	70 g
Gurke	1 x	200 g	1 x	400 g
Tomate	1 x	85 g	2 x	85 g
Fladenbrot 1) 11)	1 x	400 g	2 x	400 g
Salatmix	1 x	75 g	1 x	150 g
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack			

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Mengen verdoppeln].
☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION
Brennwert	451 kJ/107 kcal	3513 kJ/833 kcal
Fett	3 g	23 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	13 g
Kohlenhydrate	15 g	117 g
- davon Zucker	4 g	25 g
Eiweiss	5 g	37 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	<1 g	6 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 11) Sesam

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

[f](#) [i](#) [v](#) [p](#) #HelloFreshCH

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

En Quete!