



# Gebackener Hirtenkäse an Tomatengemüse,

dazu Knoblauchfladenbrot und ein frischer Salat



## HELLO HIRTENKÄSE

Hirtenkäse wird in der Regel aus Kuhmilch gewonnen, reift aber ebenso wie Feta in einer Salzlake.

Sein großer Vorteil:  
Er zerbröckelt beim Garen nicht.



Mini-Fladenbrot



Hirtenkäse



Gewürzmischung  
"HelloMediterraneo"



Rotweinessig



Salatherz



Tomate



Gurke



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Frühlingszwiebel

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

Zeit sparen

Einfacher geht es nicht! Denn für unser heutiges Gericht brauchst Du lediglich ein wenig zu schnippeln und ein Dressing anzurühren – den Rest erledigt Dein Backofen! Was dann schlussendlich auf dem Tisch steht, ist bekannt in der griechischen Küche: gebackener Hirtenkäse mit Tomaten-Zwiebel-Gemüse. Dazu gibt es ein warmes, knuspriges Knoblauchfladenbrot und einen frischen Salat. So schnell und einfach kann Urlaub auf dem Tisch stehen und geteilt werden!

Wasche **Gemüse** und **Salat** ab.

Zum Kochen benötigst Du ein **Backblech**, **Backpapier**, **1 große Schüssel** und eine **Auflaufform**.



## 1 KÄSE MARINIEREN

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

**Hirtenkäse** in eine Auflaufform geben.

**Knoblauch** abziehen und die Hälfte fein hacken.

**Hirtenkäse** mit **Olivenöl\***, **Gewürzmischung**, gehacktem **Knoblauch** und 1 Prise **Pfeffer\*** marinieren.



## 4 FÜR DEN SALAT

**Salatherz** längs vierteln, Strunk heraus schneiden und **Salatviertel** in mundgerechte Stücke schneiden. Restliche **Tomaten** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in dünne Spalten schneiden. Enden der **Gurke** abschneiden. **Gurke** längs halbieren und in 0,5 cm dicke Halbmonde schneiden.

**Salatstücke**, **Tomatenspalten** und **Gurkenstücke** zum **Dressing** geben.



## 2 KÄSE BACKEN

**Zwiebel** abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. 1 [1½|2] **Tomate** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel getrennt voneinander** in feine Ringe schneiden. **Zwiebelstreifen**, **Tomatenwürfel** und **weiße Frühlingszwiebelringe** um den **Hirtenkäse** herum verteilen. Alles leicht **salzen\*** und für 20 Min. in den Backofen geben, bis die **Tomatenwürfel** sehr weich sind.



## 5 BROT AUFBACKEN

**Mini-Fladenbrot** in 2 cm dicke Scheiben schneiden. **Fladenbrotscheiben** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit **Olivenöl\*** beträufeln.

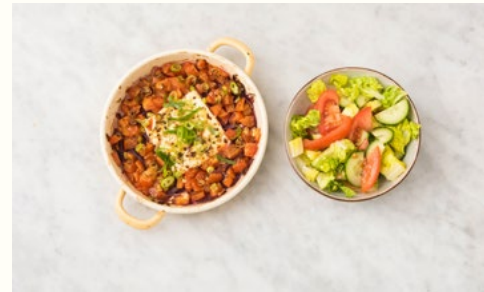
Während der letzten 5 Min. der Hirtenkäse-Backzeit **Brotscheiben** mit in den Backofen geben und knusprig aufbacken.

Anschließend aus dem Backofen nehmen, mit dem restlichen **Knoblauch** einreiben und mit **Salz\*** würzen.



## 3 FÜR DAS DRESSING

In der Zwischenzeit in einer großen Schüssel **Olivenöl\***, **Wasser\*** und **Rotweinessig** zu einem **Dressing** verrühren. Mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und 1 Prise **Zucker\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

Gebackenen **Hirtenkäse** mit **Ofengemüse** auf Teller verteilen. Mit **grünen Frühlingszwiebelringen** bestreuen und zusammen mit **Salat** und **Knoblauchbrot** genießen.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hirtenkäse 5)	300 g	450 g	600 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Gewürzmischung "HelloMediterraneo"	2 g	3 g ☉	4 g
rote Zwiebel DE	1	1	2
Tomate ES   NL	3	5	6
Frühlingszwiebel DE	2	3	4
Rotweinessig 1) 11)	12 ml	18 ml ☉	24 ml
Salatherz (Romana)	1	2	2
Gurke ES   NL   BE	1	1 (groß)	2
Mini-Fladenbrot 1) 8)	2	3	4
Olivenöl*	je 2 EL	je 3 EL	je 4 EL
Wasser*	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	563 kJ/135 kcal	4207 kJ/1006 kcal
Fett	7 g	53 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	22 g
Kohlenhydrate	12 g	88 g
- davon Zucker	2 g	17 g
Eiweiß	4 g	29 g
Ballaststoffe	1 g	10 g
Salz	0 g	3 g

### ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch 8) Sesamsamen

11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

### URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien, DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!