

# Würzige Cevapcici-Hackröllchen mit Hirtenkäse-Gurken-Salat, Reis und Joghurt-Aioli

Family 30 – 40 Minuten • 844 kcal • Tag 2 kochen

14



gemischte  
Hackfleischzubereitung



Hirtenkäse



Basmatireis



kleine Salatgurke



Knoblauchzehe



Petersilie glatt



Schnittlauch



Naturjoghurt



Semmelbrösel



Paprikapulver edelsüß



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Olivenöl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*, Weißweinessig\*

## Kochutensilien

1 Knoblauchpresse, 2 große Schüssel, 1 große Pfanne, 1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischte Hackfleischzubereitung	250 g	375 g	500 g
Hirtenkäse <b>7)</b>	100 g	150 g	200 g
Basmatireis	150 g	225 g	300 g
kleine Salatgurke	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	2	3	4
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Naturjoghurt <b>7)</b>	150 g	200 g	300 g
Semmelbrösel <b>15)</b>	25 g	37,5 g**	50 g
Paprikapulver edelsüß	2 g	3 g**	4 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. 580 g)
Brennwert	609 kJ/145 kcal	3530 kJ/844 kcal
Fett	6,8 g	39,5 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	17,3 g
Kohlenhydrate	13,4 g	77,6 g
– davon Zucker	1 g	5,7 g
Eiweiß	7,9 g	46,1 g
Salz	0,6 g	3,49 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) **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer: ES:** Spanien



## 1 Reis zubereiten

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen kleinen Topf 300 ml [450 ml | 600 ml] heißes **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und einmal aufkochen lassen.

**Reis** einrühren, Deckel aufsetzen und bei niedriger Hitze ca. 10 Min. weiterköcheln lassen.

Dann vom Herd nehmen und 10 Min. abgedeckt quellen lassen.



## 4 Cevapcici vorbereiten

Restliche **Knoblauch** abziehen und in eine große Schüssel pressen.

**Hackfleisch**, **Semmelbrösel**, **Paprikapulver**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zum **Knoblauch** geben und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

Alles gründlich vermischen und daraus 6 [9 | 12] längliche, ca. 1,5 cm dicke **Bouletten** formen.



## 2 Salat vorbereiten

**Petersilienblätter** fein hacken.

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.

**Gurke** längs halbieren und in dünne Halbmonde schneiden.

**Hirtenkäse** in 1 cm Würfel schneiden.

Hälfte des **Knoblauchs** abziehen und in eine kleine Schüssel pressen.

Mit **Joghurt**, etwas **Salz\*** und **Pfeffer\*** verrühren.



## 3 Salat vollenden

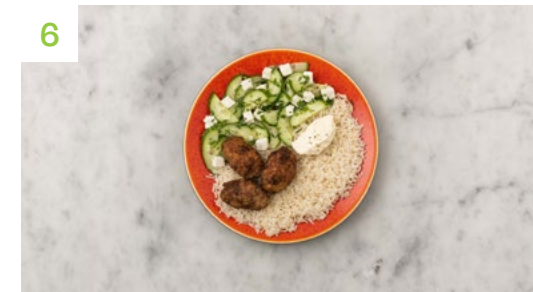
In einer großen Schüssel 2 EL [3 EL | 4 EL] vom **Dip** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig\*** zu einem **Dressing** verrühren.

**Gurke**, **Hirtenkäse** und die Hälfte der gehackten **Kräuter** hinzufügen, gut vermengen, mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken und beiseite stellen.



## 5 Cevapcici braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\*** erhitzen. **Cevapcici** darin rundherum 6 – 7 Min. braten, bis das **Fleisch** durchgegart ist.



## 6 Anrichten

**Reis** mit einer Gabel etwas auflockern, restliche **Kräuter** unterheben und auf Teller verteilen.

**Cevapcici** und **Gurken-Hirtenkäse-Salat** dazu anrichten, mit **Aioli-Dip** servieren und genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

