

Mezze Rinderhackpfanne auf Tomatenreis dazu Hirtenkäse und Zaziki

Family High Protein Thermomix kocht • 824 kcal • Tag 2 kochen

34



Rinderhackfleischzubereitung



Hirtenkäse



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Gewürzmischung
„Hello Mezze“



Naturjoghurt



kleine Salatgurke



Basmatireis



Karotte



Tomatenmark



Knoblauchzehe



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Salz*, Olivenöl*, Wasser*, Öl*

Kochutensilien

Thermomix®, 2 große Schüsseln, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleischzubereitung	200 g	300 g	400 g
Hirtenkäse 7)	100 g	150 g	200 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Mezze“	4 g	6 g	8 g
Naturjoghurt 7)	150 g	225 g	300 g
kleine Salatgurke	1	2	2
Basmatireis	150 g	225 g	300 g
Karotte DE IL NL FR IT ES	1	1	2
Tomatenmark	35 g	52,5 g**	70 g
Knoblauchzehe ES	2	3	4

**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. 610 g)
Brennwert	565 kJ/135 kcal	3449 kJ/824 kcal
Fett	6,5 g	39,7 g
– davon ges. Fettsäuren	1,2 g	7,5 g
Kohlenhydrate	12,6 g	77,1 g
– davon Zucker	2 g	12,3 g
Eiweiß	6,8 g	41,3 g
Salz	0,58 g	3,53 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)

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **IL:** Israel **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **IT:** Italien **ES:** Spanien



Für das Zaziki

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Die Hälfte vom **Knoblauch** in eine kleine Schüssel umfüllen.

Gurke längs halbieren, mit einem Löffel entkernen. **Gurke** in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf zugeben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. **Gurke** über einer großen Schüssel in ein Küchentuch geben und abtropfen lassen.



Für das Fleisch

In einer großen Pfanne 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Olivenöl*** erhitzen. **Hackfleisch** darin 4 – 5 Min. krümelig anbraten. „**Hello Mezze**“ hinzufügen, restlichen **Knoblauch** dazugeben und 1 Min. mitbraten lassen. Währenddessen fortfahren.



Für den Reis

Karotte schälen, in ca. 3 cm Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

Reis in den Gareinsatz geben und mit kaltem **Wasser** spülen. Zerkleinerte **Karotte** zum **Reis** in den Gareinsatz umfüllen und unterheben.

Gareinsatz in den Mixtopf einsetzen. 1,5 TL **Salz***, 5 g **Öl*** und 1.200 g **Wasser*** über den **Reis** in den Mixtopf zugeben und **18 Min. [19 Min. | 20 Min.]/Varoma/Stufe 1** dampfgaren.



Reis vollenden

100 g **[150 g | 200 g] Garflüssigkeit***, **Tomatenmark** und „**Hello Paprika**“ in den Mixtopf zugeben und **4 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** erwärmen.

Reis in eine große Schüssel umfüllen. **Tomatensoße** aus dem Mixtopf zum **Reis** in die Schüssel geben, gut vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Zaziki fertigstellen

Gurke im Küchentuch gut auspressen. **Gurke** und **Joghurt** in die leere große Schüssel geben und vermischen. **Zaziki** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen und **Reis** abgedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen.

Mixtopf leeren, dabei die **Garflüssigkeit** auffangen.



Anrichten

Tomaten-Reis auf tiefen Tellern verteilen. **Hackfleisch** und **Zaziki** darauf anrichten und **Hirtenkäse** darüber bröseln.

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>

