



Rindfleischköfte auf Sultaninen-Reis dazu Tomatensalat und Petersilienjoghurt

Family 30 – 40 Minuten • 856 kcal • Tag 2 kochen

34



-  Rinderhackfleischzubereitung
-  Basmatireis
-  Tomate (Roma)
-  Knoblauchzehe
-  Zwiebel
-  Blattsalatsmischung
-  Petersilie glatt
-  Schnittlauch
-  Sultaninen
-  Panko-Mehl
-  Naturjoghurt
-  Gewürzmischung „Hello Patatas“
-  Gewürzmischung „Hello Mezze“

**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

Salz*, Pfeffer*, Zucker*, Öl*, Wasser*, Weißweinessig*

Kochutensilien

2 große Schüssel, 1 große Pfanne, 1 großer Topf mit Deckel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleischzubereitung	200 g	300 g	400 g
Basmatireis	150 g	225 g	300 g
Tomate (Roma) NL MA ES	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Blattsalatsmischung	50 g	75 g	150 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Sultaninen	40 g	60 g	80 g
Panko-Mehl 15)	25 g	37,5 g**	50 g
Naturjoghurt 7)	100 g	150 g	200 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Mezze“	4 g	6 g	8 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. 570 g)
Brennwert	625 kJ/149 kcal	3582 kJ/856 kcal
Fett	6,8 g	38,9 g
– davon ges. Fettsäuren	2,2 g	12,5 g
Kohlenhydrate	16,3 g	93,5 g
– davon Zucker	4 g	23,1 g
Eiweiß	5,7 g	32,8 g
Salz	0,46 g	2,63 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: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **ES:** Spanien **MA:** Marokko



Für den Reis

Zwiebel und **Knoblauch** fein hacken.

In einem großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Zwiebel und die Hälfte vom **Knoblauch** darin 1 Min. farblos anschwitzen.

Reis, „**Hello Patatas**“ und **Sultaninen** hineinrühren.

Mit 350 ml [525 ml | 700 ml] **Wasser*** ablöschen, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz*** hineinrühren und bei niedriger Hitze ca. 10 Min. abgedeckt köcheln lassen. Dann Topf vom Herd nehmen und **Reis** mind. 10 Min. abgedeckt ziehen lassen.



Köfte braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Köfte darin rundherum 5 – 6 Min. braten, bis das **Fleisch** durchgegart ist.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Kleine Vorbereitung

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Petersilienblätter fein hacken.

Tomate halbieren und in 1 cm Spalten schneiden.



Beilagen zubereiten

In einer großen Schüssel **Tomatenspalten** und **Salatmix** mit restlichem **Schnittlauch**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren.

In einer kleinen Schüssel restlichen **Joghurt** mit gehackter **Petersilie**, **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken.



Köfte formen

Restlichen **Knoblauch** und die Hälfte vom **Schnittlauch** in eine große Schüssel geben.

Rinderhackfleisch, „**Hello Mezze**“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Joghurt** und **Panko-Mehl** hinzufügen. Mit 0,25 TL [0,3 TL | 0,5 TL] **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und gut vermischen.

Aus dieser **Mischung** 6 [9 | 12] längliche, ca. 1,5 cm dicke **Köfte** formen.



Anrichten

Reis mit einer Gabel etwas auflockern und auf Teller verteilen. **Köfte** und **Tomatensalat** dazu anrichten.

Joghurt dip nach Belieben dazu reichen.

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>

