



DÜRÜM DÖNER MIT HALLOUMI UND EXTRA KÖFTE, würzigem Ofengemüse und Knoblauchjoghurt

EXTRA LECKERBISSEN

KÖFTE



Halloumi



Tortilla-Wraps



rote Zwiebel



Tomate



Zucchini



rote Spitzpaprika



Salatkräuter (Romana)



Joghurt



Knoblauchzehe



türkische
Gewürzmischung



Petersilie



Rinderhackfleisch



Semmelbrösel



40-50 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Tag 1-2 kochen

Extra Leckerbissen! Dein Halloumi-Dürüm erfährt heute ein Upgrade durch lecker-würzige Köfte. So verwöhnst Du Dich ganz besonders nach einem langen Arbeitstag. Drin in der Dönerrolle stecken außerdem Zucchini, Spitzpaprika und Knoblauchjoghurt. Der schmeckt übrigens besonders aromatisch, da der Knoblauch zunächst mit dem Ofengemüse gegart wird. Da heißt es nur noch: Alles zusammenrollen und genießen!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **2 Backbleche** mit **Backpapier**, **1 Knoblauchpresse**, **1 große Schüssel** und **1 kleine Schüssel**.



1 OFENGEMÜSE SCHNEIDEN

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

Enden der **Zucchini** entfernen und **Zucchini** in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden.

Knoblauch abziehen.

Rote Zwiebel abziehen und achteln.

Rote Spitzpaprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in mundgerechte Stücke schneiden.



2 GEMÜSE BACKEN

Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben (etwas Platz für **Halloumi** und **Köfte** lassen), mit 1 EL [**1½ EL** | **2 EL**] **Olivenöl***, die **Hälfte** der **türkischen Gewürzmischung**, **Salz*** und **Pfeffer*** mischen.

Gemüse im Backofen ca. 20 Min. garen.

Knoblauch nach 10 Min. aus dem Ofen nehmen.



3 HALLOUMI UND KÖFTE

In einer großen Schüssel **Rinderhackfleisch**, restliche **Gewürzmischung**, **Semmelbrösel** und 2 EL [**3 EL** | **4 EL**] **Joghurt**, **Salz*** und **Pfeffer*** gut vermischen. Aus dieser **Mischung** 6 [**9** | **12**] längliche, ca. 2,5 cm dicke **Frikadellen** formen. **Halloumi** in Stücke schneiden. **Halloumi** und **Köfte** zum **Gemüse** in den Ofen geben und bis zum Ende 15 Min. mitbacken.



4 SALATGEMÜSE SCHNEIDEN

Tomate in dünne Scheiben schneiden.

Salatherz in 1 cm breite Streifen schneiden.



5 KNOBLAUCHJOGHURT MISCHEN

Gebackenen **Knoblauch** in eine kleine Schüssel pressen.

Petersilie fein hacken.

Hälfte der gehackten **Petersilie** zusammen mit dem restlichen **Joghurt** in der Schüssel glatt rühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ZUM SCHLUSS

In den letzten 2 Min. der Garzeit des **Ofengemüses Wraps** auf einem zweiten mit Backpapier belegten Backblech im Backofen aufwärmen.

WRAPS BEFÜLLEN

Wraps mit **Knoblauchjoghurt** bestreichen, mit **Salat**, **Tomatenscheiben** belegen und zum Schluss das **Ofengemüse**, **Halloumi** und **Köfte** dazugeben, mit restlicher **Petersilie** bestreuen und genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zucchini PL NL	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
rote Zwiebel DE	1	1	2
rote Spitzpaprika PL NL	1	1½	2
türkische Gewürzmischung	4 g	6 g	8 g
Rinderhackfleisch	300 g	400 g	600 g
Semmelbrösel 1)	50 g	50 g	100 g
Joghurt 5)	100 g	150 g	200 g
Halloumi 5)	200 g	250 g	400 g
Tomate PL NL	1	1	2
Salatherz (Romana) DE	1	2	2
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Tortilla-Wraps 1)	4	6	8
Olivenöl* für Schritt 2	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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	715 kJ/171 kcal	5.609 kJ/1.341 kcal
Fett	9 g	71 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	34 g
Kohlenhydrate	13 g	101 g
- davon Zucker	2 g	19 g
Eiweiß	9 g	72 g
Salz	1 g	3 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland PL: Polen NL: Niederlande ES: Spanien

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!