



# 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



20 [25 | 25] Min. 30 [35 | 35] Min.

Stufe 1 Thermomix kocht

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!

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.  
 Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.  
 Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **2 kleine Schüsseln**, **1 Backblech** mit **Backpapier** und **1 große Schüssel**.



## 1 GEMÜSE VORBEREITEN

**Zucchini** in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden.  
**Rote Zwiebel** abziehen und achteln.  
**Rote Spitzpaprika** halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.  
**Knoblauch** abziehen.  
**Gemüse** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl\***, **Hälfte** der **Gewürzmischung**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und flach auf dem Blech verteilen, aber etwas Platz für **Köfte** und **Halloumi** frei lassen.



## 4 FÜR DEN DIP

**Petersilie** mit Stielen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und die **Hälfte** davon in eine kleine Schüssel umfüllen. Den Rest mit dem Spatel nach unten schieben. Gebackenen **Knoblauch** zugeben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Joghurt**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben, **3 Sek./Stufe 3** mischen und in eine weitere kleine Schüssel umfüllen.



## 2 GEMÜSE BACKEN

**Knoblauch** vorne mit auf das Blech legen, damit Du ihn nach 10 Min. leicht aus dem Ofen holen kannst. **Gemüse** im Backofen ca. 25 Min. garen, bis das **Gemüse** weich ist.  
**Rinderhackfleisch**, restliche **Gewürzmischung**, **Semmelbrösel**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Joghurt**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben, **1 Min./Stufe 3** mischen und in eine große Schüssel umfüllen.



## 5 FÜR DIE WRAPS

In den letzten 2 Min. der Garzeit des **Ofengemüses Wraps** im Backofen aufwärmen.



## 3 KÖFTE ZUBEREITEN

Aus dem **Fleischteig** 6 [9 | 12] längliche, ca. 2,5 cm dicke **Frikadellen** formen.  
**Halloumi** in Stücke schneiden.  
**Köfte** und **Halloumi** zum **Gemüse** geben und bis zum Ende 15 Min. mitbacken.  
 Währenddessen Mixtopf spülen und trocknen.  
**Tomate** in dünne Scheiben schneiden.  
**Salatherz** in 1 cm breite Streifen schneiden und mit dem Rezept fortfahren.



## 6 WRAPS FERTIGSTELLEN

**Wraps** mit **Knoblauchjoghurt** bestreichen, mit **Salatstreifen** und **Tomatenscheiben** belegen und zum Schluss das **Ofengemüse**, die **Halloumiwürfel** und die **Köfte** dazugeben. Mit restlicher **Petersilie** bestreuen und genießen.

**Guten Appetit!**

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zucchini PL   NL	1	1	2
rote Zwiebel DE	1	1	2
rote Spitzpaprika PL   NL	1	1½	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
türkische Gewürzmischung	4 g	6 g	8 g
Rinderhackfleisch	300 g	400 g	600 g
Semmelbrösel 1)	50 g	50 g	100 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
Joghurt 5)	100 g	150 g	200 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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

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