



# GYROSSPIESSE MIT BACON,

dazu Tsatsiki, Ofenkartoffeln und Tomatenspalten

## EXTRA FLEISCH

Gyrosspieße mit Bacon



Holzspieße



Schweinelachs



Kartoffeln (Drillinge)



Tomate



Bacon (Scheiben)



Gurke



Knoblauchzehe



Schnittlauch



Joghurt (3,5 % Fett)



Gewürzmischung "Gulasch"



35 Minuten Stufe 2

Tag 1-5 kochen

Ein Hoch auf unser Hello Extra! Denn es gibt nur eins, das besser ist als saftig-zarte Gyrosspieße mit Bacon: eine Extraportion saftig-zarte Gyrosspieße mit Bacon. Alle Fleischliebhaber kommen so voll auf ihre Kosten. Perfekt dazu passen die knusprigen Kartoffelspalten und Tomaten aus dem Backofen. Das i-Tüpfelchen ist Dein selbst gemachter Tsatsiki, den Du im Handumdrehen zubereitet hast. Er sorgt für das griechische Etwas. Guten Appetit!

# LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse, Kräuter** und **Fleisch** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.

Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel, Backpapier**, ein **Backblech**, eine **Gemüsereibe** und **1 große Schüssel**.



## 1 SPIESSE EINWEICHEN

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

**Holzspieße** in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser einweichen, so brennen sie später im Backofen nicht an.



## 2 OFENKARTOFFELN & -TOMATEN

Ungeschälte **Kartoffeln** in ca. 2 cm breite Spalten schneiden. **Tomaten** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in Spalten schneiden.

**Kartoffel-** und **Tomatenspalten** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (dabei etwas Platz für die Gyrosspieße lassen).

Mit **Olivenöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen.



## 3 FLEISCH MARINIEREN

**Schweinelachs** in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

**Baconscheiben** quer halbieren.

Beides in einer großen Schüssel mit **Olivenöl\*** und der **Gewürzmischung** vermischen.



## 4 SPIESSE VORBEREITEN

**Bacon** locker aufrollen und abwechselnd mit den **Schweinelachswürfeln** auf die **Holzspieße** stecken.

**Spieße** während der letzten 10 – 15 Min. der **Kartoffelgarzeit** mit in den Backofen geben und garen.



## 5 FÜR DEN TSATSIKI

**Gurke** grob raspeln.

**Knoblauch** abziehen und fein hacken.

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.

In der großen Schüssel **Gurkenraspel**, **Knoblauch**, die **Hälfte** der **Schnittlauchröllchen** und **Joghurt** verrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Ofenkartoffel-** und **Tomatenspalten** auf Teller verteilen, **Gyrosspieße** dazu anrichten, mit restlichen **Schnittlauchröllchen** bestreuen und zusammen mit dem **Tsatsiki** genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Holzspieße	8 ☞	12 ☞	16 ☞
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	900 g	1200 g
Tomate NL   PL	2	3	4
Schweinelachssteak	560 g	840 g	1120 g
Bacon (Scheiben)	160 g	240 g	320 g
Gewürzmischung "Gulasch"	4 g	8 g	8 g
Gurke NL	1 (mini)	1 (klein)	1
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Schnittlauch	10 g	15 g	20 g
Joghurt (3,5 % Fett) 5)	150 g	300 g	300 g
Olivenöl*	je 1 EL	je 1½ EL	je 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	100 g	PORTION (ca. 950 g)
Brennwert	418 kJ/100 kcal	3902 kJ/933 kcal
Fett	4 g	41 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	14 g
Kohlenhydrate	6 g	55 g
– davon Zucker	1 g	9 g
Eiweiß	9 g	83 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	0 g	3 g

## ALLERGENE

5) Milch

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

## URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien, NL: Niederlande, PL: Polen

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!

2018 | KW 30 | 11

