



Veggie-Döner gefüllt mit Gemüse, frischem Salat, Tomaten-Feta-Crème und Knoblauch-Joghurt-Dip



HELLO FLADENBROT

Das türkische Fladenbrot, im Original Ramazan pidesi genannt, gibt's in der Türkei nur während des Ramadan. Bei uns zum Glück ganzjährig!



Fladenbrot



Baby-Salat-Mix



Joghurt



Dill



krause Petersilie



Knoblauchzehe



Feta



Himbeertomate



Gurke



rote Spitzpaprika



Zucchini



rote Zwiebel



Tomatenmark

15 [20] min.

40 [45] min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

Nicht umsonst ist der Döner eines der beliebtesten To-go-Gerichte, die es in Deutschland gibt! Er ist leicht zu essen und verbindet so viele Geschmacksnuancen miteinander, dass Du ein richtiges Fest der Sinne erlebst, sobald Du herzhaft hineinbeißt! Unsere vegetarische Variante schmeckt dabei richtig sommerlich und verwöhnt Dich durch eine würzige Feta-Tomaten-Crème und einen leichten Joghurdip, der mit einer guten Portion Knoblauch auf Dich wartet. Afiyet olsun!

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **2 kleine Schüsseln**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 JOGHURTDIP VORBEREITEN

Knoblauch abziehen und in den Mixtopf geben. **Petersilie** und **Dill** in grobe Stücke schneiden, zugeben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **75 g [150 g] Joghurt**, etwas **Salz** und **Pfeffer** zugeben und **5 Sek./Stufe 3** vermengen. In eine kleine Schüssel umfüllen und bis zum Servieren kalt stellen.



4 GEMÜSE GAREN

Zucchinistücke, **Zwiebelviertel** und **Paprikastücke** in den Varoma-Behälter geben und **salzen** und **pfeffern**. Den restlichen **Feta** zerkleinern und darüberstreuen. Varoma verschließen. **400 g Wasser** in den Mixtopf geben. Varoma aufsetzen und **15 Min./Varoma/Stufe 1** garen. In dieser Zeit kannst Du mit der Zubereitung fortfahren.



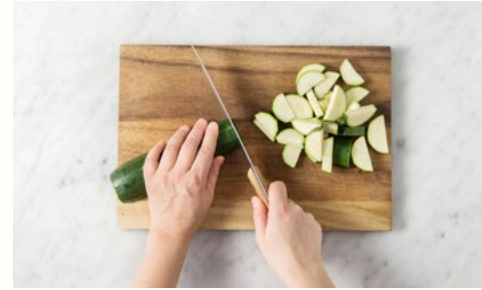
2 FÜR DIE TOMATEN-FETA-CRÈME

$\frac{1}{2}$ des **Fetas** in Stücken in den Mixtopf geben. **Tomatenmark**, restlichen **Joghurt**, etwas **Salz** und **Pfeffer** zugeben und **10 Sek./Stufe 6** zu einem glatten **Dip** vermengen. In eine zweite kleine Schüssel umfüllen und bis zum Servieren kalt stellen.



5 KURZ VOR DEM GENUSS

Fladenbrot auf ein mit **Backpapier** belegtes **Backblech** legen und im **Backofen** **10 Min.** knusprig backen. In der Zwischenzeit **Gurke** und **Himbeertomaten** in dünne Scheiben schneiden.



3 GEMÜSE VORBEREITEN

Enden der **Zucchini** entfernen, **Zucchini** in ca. **1,5 cm** große Stücke schneiden. **Rote Zwiebel** abziehen und vierteln. **Rote Spitzpaprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in mundgerechte Stücke schneiden.



6 ANRICHTEN

Varoma abnehmen und vorsichtig öffnen, damit das **Gemüse** ein wenig abkühlt. **Fladenbrot** vierteln, aufschneiden und nach Belieben mit der **Tomaten-Feta-Crème** und dem **Joghurdip** bestreichen. Mit **Baby-Salat-Mix**, **Tomaten-** und **Gurkenscheiben** belegen und zum Schluss das **Varomagemüse** dazugeben.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zucchini PL	1	2
rote Zwiebel DE	1	2
rote Spitzpaprika BE	1	2
Feta 7)	125 g	250 g
Knoblauchzehe ES	$\frac{1}{2}$ ☑	1
Dill/Petersilie	10 g	20 g
Joghurt (3,8 % Fett) 7)	150 g	300 g
Tomatenmark	1 EL ☑	2 EL ☑
Gurke BE	1 (klein)	1
Himbeertomate PL	2	4
Fladenbrot 1) 11)	1	2
Baby-Salat-Mix	75 g	150 g

Salz*, Pfeffer*

- * Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
- ☑ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
- ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	451 kJ/107 kcal	3513 kJ/833 kcal
Fett	3 g	23 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	13 g
Kohlenhydrate	15 g	117 g
- davon Zucker	4 g	25 g
Eiweiß	5 g	37 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	1 g	6 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 11) Sesam

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

URSPRUNGLÄNDER

BE: Belgien, DE: Deutschland, ES: Spanien, 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) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!