



Veggie-Döner: Ofengemüse im Fladenbrot

mit Knoblauchjoghurt und Tomaten-Hirtenkäse-Crème



HELLO SPITZPAPRIKA

Echt spitze! Die Spitzpaprika liefert Dir heute eine große Portion Vitamin C und außerdem knackig-frische Genussmomente!



Fladenbrot



Pflücksalat



rote Spitzpaprika



Joghurt



Knoblauchzehe



Hirtenkäse



Tomate



Gurke



Zucchini



rote Zwiebel



Tomatenmark



Dill



Petersilie

20 [25|25] Min.

30 [35|35] Min.

Stufe 2

Thermomix hilft

Veggie

Zeit sparen

Immer gern auf dem Tisch gesehen: Döner! 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 holt Dir dabei den Sommer auf den Tisch und verwöhnt Dich durch eine würzige Tomaten-Hirtenkäse-Crème und einen leichten Joghurtdip, der mit einer guten Portion Knoblauch auf Dich wartet. Lass es Dir schmecken!

thermomix

LOS GEHT'S

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 eine **Auflaufform**, **2 kleine Schüsseln**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 FÜR DAS OFENGEMÜSE

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

Gemüse in eine Auflaufform geben, die **Hälfte** des **Hirtenkäses** darüberstreuen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Gemüse im Backofen ca. 20 Min. garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



4 FLADENBROT AUFBACKEN

In den letzten 10 Min. der Garzeit des Ofengemüses **Fladenbrot** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen knusprig backen.



2 JOGHURTDIP ZUBEREITEN

Knoblauch abziehen und in den Mixtopf geben. **Petersilie** und **Dill** in ca. 1 cm lange Stücke schneiden, beides zugeben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

75 g [100 g|150 g] **Joghurt**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **5 Sek./Stufe 3** vermengen, mit dem Spatel nach unten schieben und noch einmal **5 Sek./Stufe 3** vermengen.

Knoblauchjoghurt in eine kleine Schüssel füllen.



5 GURKE & TOMATE SCHNEIDEN

Gurke und **Tomate** in dünne Scheiben schneiden.



3 FÜR DIE TOMATEN-KÄSE-CRÈME

Mixtopf nicht spülen.

Restlichen **Hirtenkäse** in Stücken in den Mixtopf geben. **Tomatenmark**, restlichen **Joghurt**, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **5 Sek./Stufe 6** vermengen.

Mit dem Spatel nach unten schieben und **5 Sek./Stufe 4** zu einer glatten **Crème** vermengen.

Tomaten-Hirtenkäse-Crème in eine zweite kleine Schüssel umfüllen.



6 FLADENBROT FÜLLEN

Fladenbrot vierteln, aufschneiden, nach Belieben mit der **Tomaten-Hirtenkäse-Crème** und dem **Joghurtdip** bestreichen.

Mit **Pflücksalat**, **Tomaten-** und **Gurkenscheiben** belegen und zum Schluss das **Ofengemüse** dazugeben.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zucchini BE PL	1	2	2
rote Zwiebel DE	1	1	2
rote Spitzpaprika NL PL	1	1	2
Hirtenkäse 5)	150 g	300 g	300 g
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Dill/Petersilie	10 g	15 g	20 g
Joghurt (3,5 % Fett) 5)	150 g	300 g	300 g
Tomatenmark	70 g	70 g	70 g
Gurke NL	1	1	1
Tomate NL PL	1	1	2
Fladenbrot 1) 8)	1	2 (klein/ groß)	2
Pflücksalat	75 g	75 g	150 g
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.

! 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. 800 g)
Brennwert	460 kJ/110 kcal	3571 kJ/854 kcal
Fett	3 g	25 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	12 g
Kohlenhydrate	15 g	116 g
- davon Zucker	3 g	24 g
Eiweiß	5 g	38 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	0 g	3 g

ALLERGENE

1) Weizen **5)** Milch **8)** Sesamsamen

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

URSPRUNGLÄNDER

BE: Belgien, **DE:** Deutschland, **ES:** Spanien, **NL:** Niederlande, **PL:** Polen

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

    #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

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

Guten Appetit!