



Hähnchen-Döner mit Ofengemüse im Fladenbrot

mit Knoblauchjoghurt und Tomaten-Hirtenkäse-Crème



EXTRA

LECKERBISSEN

Würzige Hähnchenspieße



Hähnchenbrust



Gewürzmischung



Fladenbrot



Pflücksalat



rote Spitzpaprika



Joghurt



Knoblauchzehe



Hirtenkäse



Tomate



Gurke



Zucchini



rote Zwiebel



Tomatenmark



Dill/Petersilie

25 [30] Min.

30 [35] Min.

Stufe 2

Thermomix hilft

Tag 1 – 3 kochen

Lecker in allen Variationen: Döner! Er verbindet so viele Geschmacksnuancen miteinander, dass Du ein richtiges Fest der Sinne erlebst, sobald Du herzhaft hineinbeißt! Für Dich gibt es heute zusätzlich extra Hähnchenspieße, die diesen Döner mit buntem Gemüse herrlich ergänzen. So holst Du Dir den Sommer auf den Teller! Lass Dich von der würzigen Tomaten-Hirtenkäse-Crème und dem erfrischenden Knoblauchjoghurt zusätzlich verwöhnen.

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 eine **Auflaufform**, **2 kleine Schüsseln**, **Backpapier** und **2 Backbleche**.



1 FÜR DAS OFENGEMÜSE

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. **Zwiebel** abziehen und achtern.

Spitzpaprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in mundgerechte Stücke schneiden. Etwas **Gemüse** für die **Spieße** beiseitelegen und restliches **Gemüse** in eine Auflaufform geben. Die **Hälfte** des **Hirtenkäses** darüberstreuen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen. **Gemüse** im Backofen ca. 20 Min. backen.



4 FÜR DIE TOMATENCRÈME

Backblech mit den **Fleischspießen** in den Backofen geben und für 12 – 15 Min. mitbacken. 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 einem glatten **Dip** vermengen.

Tomatencreme in eine zweite kleine Schüssel umfüllen.



2 HÄHNCHENSPIESSE VORBEREITEN

Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden. 2 EL [4 EL] **Joghurt**, **Gewürzmischung** und **Salz*** in eine kleine Schüssel geben und vermengen.

Hähnchenstücke darin marinieren. **Fleisch** mit ein paar **Gemüsestücken** auf **Holzspieße** stecken. **Fleischspieße** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Knoblauch abziehen. **Petersilie** und **Dill** in ca. 1 cm lange Stücke schneiden.



5 ZUM SCHLUSS

In den letzten 10 Min. der Gemüsebackzeit **Fladenbrot** auf ein weiteres mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Backofen knusprig backen.

In der Zwischenzeit **Gurke** und **Tomate** in dünne Scheiben schneiden.



3 JOGHURTDIP ZUBEREITEN

Knoblauch, **Petersilien-** und **Dillblätter** in den Mixtopf geben. **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

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

Knoblauchjoghurt in eine 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. Zusammen mit den **Hähnchenspießen** genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zucchini ES	1	2
rote Zwiebel NZ	1	2
rote Spitzpaprika NL	1	2
Hähnchenbrustfilet	280 g	560 g
Gewürzmischung "Zauberstaub" 15)	4 g	8 g
Joghurt (3,5 % Fett) 7)	150 g	300 g
Holzspieße	4	8
Hirtenkäse 7)	150 g	300 g
Knoblauchzehe ES	½	1
Dill/Petersilie	10 g	20 g
Tomatenmark	½ EL	1 EL
Fladenbrot 1) 11)	1	2
Gurke NL BE	1	2
Tomate NL	1	2
Pflücksalat	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. 900 g)
Brennwert	479 kJ/114 kcal	4401 kJ/1046 kcal
Fett	4 g	34 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	15 g
Kohlenhydrate	13 g	116 g
– davon Zucker	3 g	24 g
Eiweiß	8 g	67 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE

1) Weizen **7)** Milch **11)** Sesam
15) kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten

URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien, **ES:** Spanien, **NL:** Niederlande, **NZ:** Neuseeland

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@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!