



Bunter Ratatouille-Burger

mit knackigem Gemüse, cremigem Feta und aromatischem Basilikum



HELLO

GEWÜRZMISCHUNG

Das steckt in unserer aromatischen Gewürzmischung: 2 g Tomatengranulat, 1 g Zwiebelgranulat, 1 g Rosmarin und 1 g Paprikapulver.



Ciabatta-Brötchen



rote Zwiebel



gelbe Paprika



Aubergine



Zucchini



Knoblauchzehe



Kirschtomaten



Gewürzmischung



Weißwein-Essig



Basilikum



Feta



35 Minuten

Stufe 1

Veggie

leichter Genuss

Dieser bunte Burger wird Dein kulinarisches Herz höherschlagen lassen! Er vereint knackig-frisches Gemüse, cremigen Feta-Käse und eine Prise Würze und zaubert Dir heute eine große Portion gute Laune auf den Teller. Wer sagt, Burger schmecken nur mit Fleisch, hat noch nicht von diesem Leckerbissen probiert. Lass es Dir schmecken!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.
Zum Kochen benötigst Du außerdem **Backpapier**, ein **Backblech** und **1 kleine Schüssel**.
Entdecke den **bunten Ratatouille-Burger**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN

Zwiebel abziehen, vierteln und die Schichten auseinandernehmen. **Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Enden von **Aubergine** und **Zucchini** abschneiden, dann beides in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.



2 OFENGEMÜSE ZUBEREITEN

Zwiebelstücke, **Paprikastreifen**, **Auberginen-**, **Zucchini**scheiben und ½ der **Kirschtomaten** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mischen, mit etwas **Salz** und **Pfeffer** bestreuen. **Gewürzmischung** und 2 EL [4 EL] **Olivenöl** darüber verteilen und auf der mittleren Schiene im Backofen 20 Min. backen.



3 IN DER ZWISCHENZEIT

Knoblauch abziehen und halbieren.



4 TOMATEN MARINIEREN

Restliche **Kirschtomaten** halbieren und in eine kleine Schüssel geben. In **Weißwein-Essig**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl**, **Salz** und **Pfeffer** marinieren und beiseitestellen. Blätter vom **Basilikum** abzupfen (einige Blätter für die Deko beiseitelegen) und grob hacken. **Ciabatta-Brötchen** der Länge nach halbieren und nach ca. 10 Min. der Gemüse-Garzeit mit den Backofen geben und aufbacken.



5 BURGER ZUSAMMENBAUEN

Fertiges **Ofengemüse** aus dem Backofen nehmen und mit gehacktem **Basilikum** vermischen. Aufgebackene **Brötchenhälften** kurz abkühlen lassen und mit den **Knoblauchhälften** einreiben.



6 SERVIEREN

Brötchenhälften auf Teller legen, **Ofengemüse** darauf anrichten und mit marinierten **Tomatenhälften** belegen. **Feta** darüber bröseln, mit restlichem **Tomaten-Dressing** beträufeln, mit **Basilikumblättern** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
rote Zwiebel DE	1	2
gelbe Paprika ES	1	2
Aubergine ES	1	2
Zucchini ES	1	2
Knoblauchzehe ES	1	2
Kirschtomaten	150 g	300 g
Gewürzmischung „Ratatouille“ 15)	5 g	10 g
Weißwein-Essig 1)	6 ml	12 ml
Basilikum	10 g	20 g
Ciabatta-Brötchen 1)	2	4
Feta 7)	125 g	250 g

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*

* Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Menge in Klammern)
☞ 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. 550 g)
Brennwert	443 kJ/106 kcal	2465 kJ/588 kcal
Fett	6 g	33 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	13 g
Kohlenhydrate	9 g	48 g
– davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	4 g	23 g
Ballaststoffe	1 g	3 g
Salz	0 g	3 g

ALLERGENE

1) Gluten **7)** Lactose
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, **ES:** Spanien

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) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at