

In Mandeln paniierter Hirtenkäse

auf mediterranem Gemüse-Brot-Salat



HELLO OLIVEN

Oliven können ohne Übertreibung als echte kulinarische Dauerbrenner unter allen Lebensmitteln bezeichnet werden. Schon in der Bibel werden sie erwähnt.



Hirtenkäse



Rotweinessig



Zucchini



Kirschtomaten



schwarze Oliven



Basilikum



Petersilie



Schnittlauch



Knoblauchzehe



Foccacia (Tomate)



Mandelblättchen



Porree



35 Minuten

Stufe 2

Veggie

leichter Genuss

Süßlich-frische Kirschtomaten, schwarze Oliven und knusprige Foccacia-Brot-Würfel bringen Dir in diesem bunten Salat gute Laune auf den Teller. Getoppt wird das Ganze mit in Mandeln panierten und gebackenen Hirtenkäsesticks. Und das Beste: Du benötigst lediglich Deinen Backofen für die Zubereitung und eine große Salatschüssel, in der Du alle Zutaten mit dem Dressing vermischst. Leckere Gerichte können so einfach sein – lass es Dir schmecken!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **Backpapier**, ein **Backblech** und **3 tiefe Teller**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN

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

Zucchini längs halbieren und in ca. 1 cm dicke Halbmonde schneiden. **Kirschtomaten** halbieren. **Porree** in ca. 0,5 cm dicke Ringe schneiden. **Zucchinistücke**, **Tomatenhälften** und **Porreeringe** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für die Käsesticks lassen). Mit **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermischen und auf der mittleren Schiene im Backofen 15 – 20 Min. backen.



4 WÄHRENDDESSEN

Schwarze Oliven halbieren.

Knoblauch abziehen und mit der Hand leicht andrücken.

Foccacia in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Alles ebenfalls zum **Gemüse** in den Backofen geben und ca. 5 Min. mitbacken.



2 KÄSE PANIEREN

Hirtenkäse in 4 [6 | 8] gleich große Sticks schneiden. Drei tiefe Teller vorbereiten: Im ersten Teller **Mehl*** verteilen, in den zweiten Teller **Milch*** geben und im dritten Teller **Mandelblättchen** verstreuen. **Käsesticks** zuerst im **Mehl**, dann in der **Milch** wenden, danach rundherum mit **Mandelblättchen** panieren.



5 SALAT ZUBEREITEN

Blätter von **Basilikum** und **Petersilie** abzupfen und fein hacken. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.

In einer großen Schüssel **Olivenöl***, **Rotweinessig**, $\frac{2}{3}$ der gehackten **Kräuter**, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.



3 KÄSESTICKS BACKEN

Käsesticks während der letzten 7 – 8 Min. der Gemüsebackzeit mit in den Backofen geben und dort knusprig backen.



6 ANRICHTEN

Fertig gebackene **Foccaciawürfel**, **Oliven** und **Ofengemüse** unter das **Dressing** heben.

Mediterranen **Gemüse-Brot-Salat** auf Teller verteilen, panierten **Hirtenkäse** darauf geben, mit restlichen **Kräutern** bestreuen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zucchini ES	1	1 (groß)	2
Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
Porree NL	1 (klein)	1	1 (groß)
Hirtenkäse 7)	150 g	225 g ☞	300 g
Mandelblättchen 8) 15)	20 g	30 g ☞	40 g
schwarze Oliven 15)	50 g	75 g	100 g
Knoblauchzehe ES	1	1½ ☞	2
Foccacia (Tomate) 1)	1	1 (groß)	2
Basilikum/Petersilie/Schnittlauch	10 g	15 g	20 g
Rotweinessig 1) 12)	12 ml	18 ml ☞	24 ml
Olivenöl*	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Mehl* 1)	2 EL	3 EL	4 EL
Milch* 7)	2 EL	3 EL	4 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. 500 g)
Brennwert	581 kJ/139 kcal	2720 kJ/650 kcal
Fett	10 g	44 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	14 g
Kohlenhydrate	9 g	42 g
– davon Zucker	2 g	10 g
Eiweiß	6 g	25 g
Ballaststoffe	2 g	6 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen **7)** Milch **8)** Mandeln **12)** Schwefeldioxid und Sulfite **15)** kann Spuren von Erdnüssen, Soja, Milch, Sellerie und Sesam enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien, **NL:** Niederlande

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!