

HÄHNCHEN-DÖNER IM FLEDENBROT

mit Ofengemüse, Knoblauchjoghurt und Tomaten-Hirtenkäse-Creme



Knoblauchjoghurt. Lass es Dir schmecken!

Extra Leckerbissen! Dein Döner mit Ofengemüse erfährt heute ein Upgrade durch lecker marinierte,

dünn aufgeschnittene Hähnchenbrust. So verwöhnst Du Dich und erlebst ein richtiges Fest der Sinne,

sobald Du herzhaft hineinbeißt! Unsere Dönervariante holt Dir außerdem schon einmal den Sommer

auf den Tisch und verwöhnt Dich durch einen würzigen Hirtenkäse-Tomaten-Dip und einen leichten

EXTRA LECKERBISSEN









rote Spitzpaprika



Joghurt



Knoblauchzehe











Tomatenmark



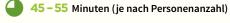
Hähnchenbrust



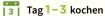
rote 7wiehel



türkische Gewürzmischung









Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Zum Kochen benötigst Du 1 Knoblauchpresse, 3 kleine Schüsseln, 1 Auflaufform und 2 Backbleche mit Backpapier.



Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/ Unterhitze (200 °C Umluft) vor. Enden der Zucchini entfernen, 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. Hähnchenbrustfilets in einer kleinen Schüssel mit der türkischen Gewürzmischung und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Joghurt** vermengen

und salzen*.



JOGHURTDIP VORBEREITEN **Gemüse** in eine Auflaufform geben, mit Salz* und Pfeffer* würzen und die Hälfte des Hirtenkäses darüberstreuen. **Knoblauch** abziehen und in eine kleine

Dill und Petersilie fein hacken. Zusammen mit der Hälfte des restlichen Joghurts in der Schüssel zu einem Dip glatt rühren. Mit Salz* und **Pfeffer*** abschmecken.

Schüssel pressen.



THÄHNCHEN BACKEN Die marinierten **Hähnchenbrüste** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, genug Platz für die Auflaufform lassen. Das **Gemüse** in der Auflaufform sowie die Hähnchenbrüste im Ofen für 20 Min. backen. Wenn die Hähnchenbrüste nach Ende der Backzeit noch nicht gebräunt genug sind, den Ofen auf Grillfunktion schalten und die **Hähnchenbrüste** 3 – 5 Min. grillen.



TOMATENDIP VORBEREITEN Den restlichen **Hirtenkäse** in einer weiteren kleinen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. 1 El [1½ EL | 2 EL] **Tomatenmark** zugeben und vermengen. Mit dem restlichen Joghurt zu einer glatten Creme verrühren und mit Salz* und Pfeffer* würzen.



ZUM SCHLUSS Gurke und Tomate in dünne Scheiben schneiden.

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

Fertige Hähnchenbrust in dünne Scheiben schneiden.



TLADENBROT FÜLLEN Fladenbrot vierteln, aufschneiden und nach Belieben mit der Tomaten-Hirtenkäse-Creme und dem Joghurtdip bestreichen. Das **Fladenbrot** mit dem **Salat** und den Tomaten- und Gurkenscheiben belegen und zum Schluss mit dem Ofengemüse und den Hühnerbruststreifen füllen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN —— **ZUTATEN**

	2P	3P	4P
Zucchini BE NL	1	1	2
rote Zwiebel ES	1	1	2
rote Spitzpaprika BE NL	1	2	2
Hähnchenbrustfilet	280 g	420 g	560 g
türkische Gewürzmischung	4 g	6 g	8 g
Joghurt (3, 5 % Fett) 5)	150 g	225 g	300 g
Hirtenkäse 5)	150 g	200 g	300 g
Knoblauchzehe ES	1/2 🕦	3/4 ①	1
Dill/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Tomatenmark	1 EL 🐠	1½EL◑	2 EL
Gurke BE NL	1	1	1
Tomate BE NL	1	2	2
Fladenbrot 1) 8)	1	2 (klein+ groß)	2
Pflücksalat	50 g	75 g	100 g
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

- * Gut, im Haus zu haben.
- (1) Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO Berechnet auf Grundlage der ingegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 900 g)
Brennwert	489 kJ/117 kcal	4.364 kJ/1.043 kcal
ett	4 g	33 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	14 g
Kohlenhydrate	13 g	115 g
- davon Zucker	3 g	24 g
Eiweiß	7 g	66 g
Salz	1 g	4 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 8) Sesamsamen

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

URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien NL: Niederlande ES: Spanien

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







P #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 AT +43 (0) 720 816 005

kundenservice@hellofresh.de kundenservice@hellofresh.at

2019 | KW 21 | 12