

In Mandeln paniertes Hirtenkäse

auf mediterranem Gemüse-Brot-Salat



HELLO OLIVEN

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



-  Hirtenkäse
-  Zucchini
-  schwarze Oliven
-  Petersilie
-  Knoblauchzehe
-  Mandelblättchen
-  Rotweinessig
-  Kirschtomaten
-  Basilikum
-  Schnittlauch
-  Focaccia (Tomate)
-  Porree

-  35 Minuten
-  Stufe 2
-  Neuentdeckung
-  Veggie
-  leichter Genuss

Süßlich-frische Kirschtomaten, schwarze Oliven und knusprige Focaccia-Brotwürfel 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 und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Zum Kochen benötigst Du **Backpapier**, ein **Backblech**, **3 tiefe Teller** und **1 große Schüssel**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN

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

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs halbieren und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. **Kirschtomaten** halbieren.

Porree in ca. 0,5 cm dicke Ringe schneiden.

Zucchinihalbmonde, **Tomatenhälften** und **Porreeringe** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für die **Käsesticks** lassen).



4 WÄHRENDEDESSEN

Schwarze Oliven halbieren.

Knoblauch abziehen und mit der Hand leicht andrücken.

Focaccia in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Alles ebenfalls zum **Gemüse** in den Backofen geben und ca. 5 Min. mitbacken.



2 GEMÜSE BACKEN

Gemüse mit **Olivenöl*** sowie etwas **Salz*** und **Pfeffer*** vermischen. Auf der mittleren Schiene im Backofen 15 – 20 Min. backen.

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 und anschließend 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 7 – 8 Min. zum **Gemüse** in den Backofen geben und dort knusprig backen.



6 ANRICHTEN

Fertig gebackene **Focciawürfel**, **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 BE PL	1	1 (groß)	2
Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
Porree DE	1 (klein)	1	1 (groß)
Hirtenkäse 5)	150 g	300 g	300 g
Mandelblättchen	20 g	40 g	40 g
schwarze Oliven	50 g	75 g	100 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Focaccia (Tomate) 1)	100 g	150 g	200 g
Basilikum/Petersilie/Schnittlauch	10 g ☺	15 g ☺	20 g
Rotweinessig 1) 11)	12 ml	24 ml	24 ml
Olivenöl*	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Mehl* 1)	2 EL	3 EL	4 EL
Milch* 5)	1 EL	1½ EL	2 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	577 kJ/138 kcal	2736 kJ/654 kcal
Fett	9 g	43 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	13 g
Kohlenhydrate	9 g	42 g
– davon Zucker	2 g	10 g
Eiweiß	5 g	24 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	0 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch 7) Schalenfrüchte

11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien, **ES:** Spanien, **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@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!