



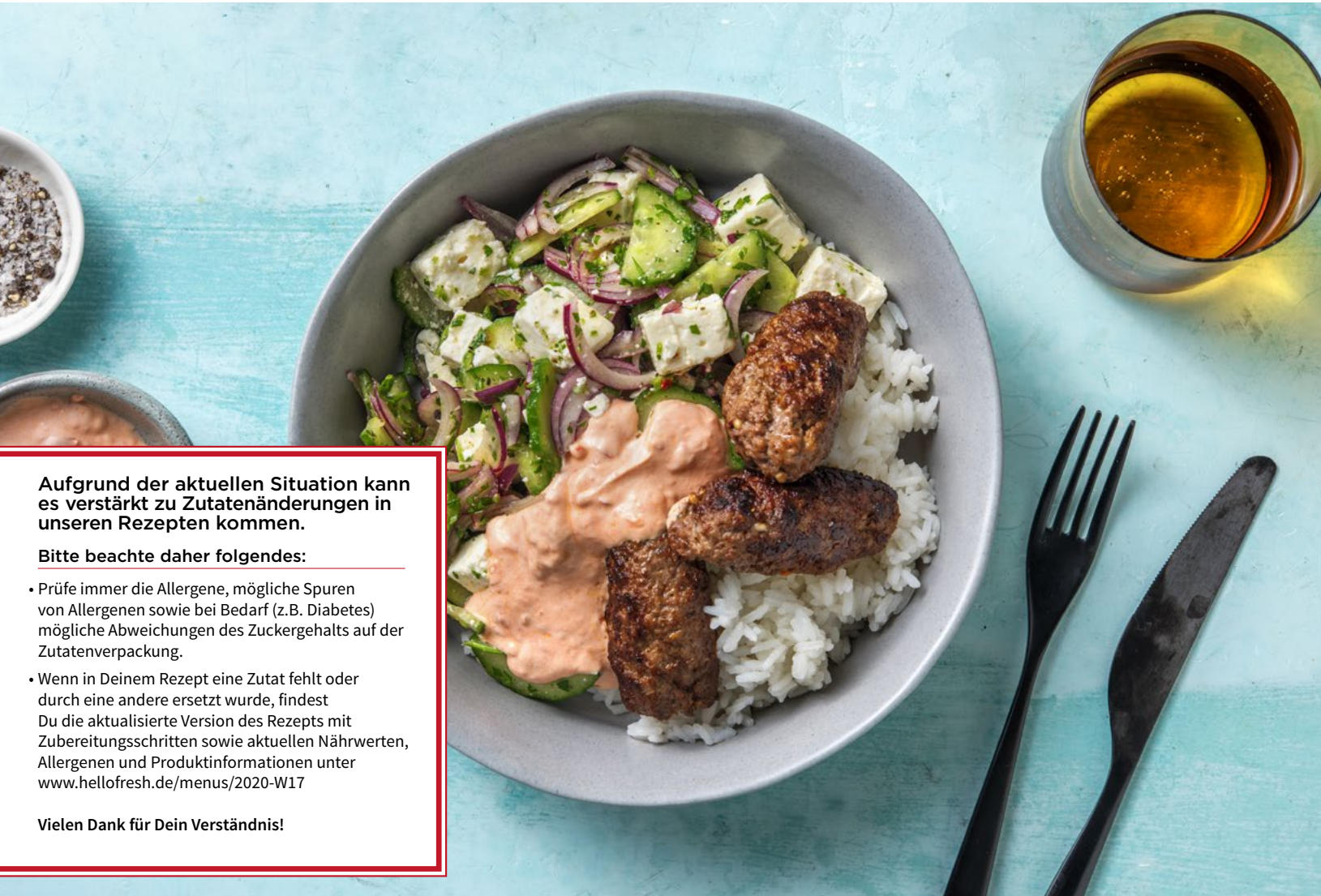
HELLO CEVAPCICI! WÜRZIGE HACKRÖLLCHEN

mit Hirtenkäse-Gurken-Salat, Reis und Paprika Dip



HELLO KNOBLAUCH

*Knoblauch ist ein natürliches Antibiotikum
– und komplett Nebenwirkungsfrei!
Ursache sind die sogenannten Phytonzide,
die in der Knolle enthalten sind.*



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W17

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Rinderhackfleisch



Knoblauchzehe



Gewürzmischung „Paprikagewürz“



Gurke



Sahnejoghurt



Ajvar



Basmatireis



Butter



Hirtenkäse



Zitrone (gewachst)



Petersilie



rote Zwiebel



orientalische Gewürzmischung

30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe **2**

Tag **1-2** kochen

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne, 1 große Schüssel, 1 kleinen Topf** mit **Deckel, 1 kleine Schüssel** und **1 Knoblauchpresse**.



1 REIS ZUBEREITEN

Erhitze Wasser im **Wasserkocher**.

In einen kleinen Topf 300 ml [450 ml | 600 ml] heißes **Wasser*** füllen, **salzen***, **Basmatireis** und **Butter** einrühren und einmal aufkochen lassen. Deckel aufsetzen und bei niedriger Hitze ca. 10 Min. weiterköcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und 10 Min. abgedeckt quellen lassen.



2 CEVAPCICI VORBEREITEN

Knoblauch schälen und die **Hälfte** in eine große Schüssel pressen. **Rinderhackfleisch** und **Gewürzmischung „Paprikagewürz“** zum **Knoblauch** geben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. Alles gründlich vermischen. Aus dieser **Mischung** 6 [9 | 12] längliche, ca. 1,50 cm dicke **Würstchen** formen.



3 SALAT VORBEREITEN

Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken.

Zitrone halbieren.

Rote Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Zwiebelstreifen in eine kleine Schüssel geben, mit dem **Saft** einer halben **Zitrone** und 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl*** beträufeln, **orientalische Gewürzmischung** und gehackte **Petersilie** zugeben und gut vermengen.

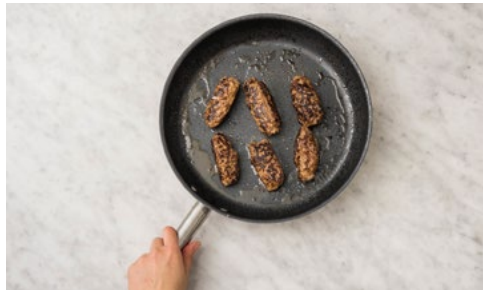


4 SALAT VOLLENDEN

Gurke längs halbieren und in dünne Halbmonde schneiden.

Hirtenkäse in 1 cm große Würfel schneiden.

Geschnittene **Gurke** und **Hirtenkäse** zu den **Zwiebeln** geben, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 CEVAPCICI BRATEN

1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl*** in einer großen Pfanne erhitzen und **Cevapcici** darin rundherum 6 – 7 Min. braten, bis das **Fleisch** durchgegart ist.



6 ANRICHTEN

In einer kleinen Schüssel **Joghurt** mit **Ajvar**, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** glatt rühren.

Reis mit einer Gabel etwas auflockern und auf Teller verteilen. **Cevapcici** und **Gurken-Hirtenkäse-Salat** dazu anrichten, mit **Ajvar-Dip** servieren und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Rinderhackfleisch	300 g	450 g	600 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Gewürzmischung „Paprikagewürz“	4 g	6 g	8 g
Gurke ES	1	1	2
Sahnejoghurt 5)	100 g	150 g	200 g
Ajvar 11)	25 g	50 g	50 g
Basmatireis	150 g	225 g	300 g
Butter 5)	10 g	20 g	20 g
Hirtenkäse 5)	100 g	150 g	200 g
Zitrone, gewachst ES	½ ☞	1	1
Petersilie	10 g	10 g	10 g
rote Zwiebel NL	1	1	2
orientalische Gewürzmischung	2 g	4 g	4 g
Wasser* für Schritt 1	300 ml	450 ml	600 ml
Öl* für Schritt 3 und 5	je 1 EL	je 1½ EL	je 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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	589 kJ/141 kcal	3.977 kJ/951 kcal
Fett	7,81 g	52,73 g
– davon ges. Fettsäuren	3,32 g	22,40 g
Kohlenhydrate	9,87 g	66,61 g
– davon Zucker	1,22 g	8,26 g
Eiweiß	7,53 g	50,80 g
Salz	0,286 g	1,931 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

5) Milch **11)** Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien **NL:** Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

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!