



## Gebackener Za'atar-Hirtenkäse

auf Kräuterreis-Pilaw mit Tomaten



30-40Min.



2 Personen

Za'atar kommt ursprünglich aus der nordafrikanischen Küche und bezeichnet den wilden Thymian, der die Grundlage der Gewürzmischung ist. Mit dazu gehören noch Sumach, Sesam und Meersalz. Durch die Gewürz-Haselnuss-Panade bekommt der gebackene Hirtenkäse eine knusprige Hülle und passt ganz hervorragend mit dem saftigen Reis-Pilaw, Gemüse und frischer Tomaten-Salsa zusammen.

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Gemüsebrühwürfel <sup>9</sup>
- 1 Karotte
- 1 Packung Basmati Reis
- 1 Trakaja Käse Feta Art <sup>7</sup>
- 1 Bund Dill & Petersilie
- 1 Tütchen Za'atar-Gewürz <sup>11</sup>
- 1 Päckchen geschälte Haselnüsse <sup>15</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Backpapier
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Milch (7), Sellerie (9), Sesamsamen (11), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 760.0kcal, Fett 41.6g, Eiweiß 23.5g, Kohlenhydrate 68.9g



1. Gemüse reiben

Die **Karotte** schälen und mit der groben Seite der Küchenreibe klein raspeln, die **Zucchini** separat reiben. Die **Zucchini** mit 1/4TL Salz für ca. 5Min. ziehen lassen, dann die überschüssige Flüssigkeit durch ein Sieb oder mit einem Geschirrtuch auswringen. Inzwischen die **Zwiebel** schälen und fein würfeln.



2. Gemüse anbraten

400ml Wasser im Wasserkocher kochen lassen. In einem großen Topf 2EL Öl hoch erhitzen und die **Zwiebeln** und **geriebenen Karotten** und **Zucchini** für ca. 1-2Min. scharf anbraten.



3. Pilaw ansetzen

Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis es klar bleibt und dann für ca. 1Min. mit zum **Gemüse** geben und anrösten. Den **Brühwürfel** hinzufügen und mit dem gekochten Wasser ablöschen. Auf niedrige Hitze runterdrehen und **Pilaw** für ca. 12-15Min. abgedeckt garen und nochmal ca. 5Min. ohne Hitze nachziehen lassen.



4. Haselnüsse hacken

Inzwischen den Ofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Haselnüsse** fein hacken und mit dem **Za'atar-Gewürz** mischen.



5. Käse panieren

Den **Käse** halbieren und von allen Seiten in **Za'atar-Haselnuss-Mischung** wenden, die **Nüsse** etwas festdrücken. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech für ca. 8-12Min. im Ofen rösten.



6. Salsa mischen

Die **Kirschtomaten** in Würfel schneiden. Den **Dill** ohne harte Stängel und die **Petersilie** getrennt fein hacken. Den **gehackten Dill** unter das fertige **Pilaw** mischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Petersilie** unter die **Tomaten** mischen und mit 1EL Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. **Pilaw** gemeinsam mit **Salsa** und den **gebackenen Käse** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [Instagram](https://www.instagram.com/marleyspoon) [Facebook](https://www.facebook.com/marleyspoon) [YouTube](https://www.youtube.com/marleyspoon) [TikTok](https://www.tiktok.com/marleyspoon) **#marleyspooning**