

MARLEY SPOON



Gebackener Za'atar-Hirtenkäse

auf Kräuterreis-Pilaw mit Tomaten



30-40Min.



3-4 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
- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 1 Packung Karotten
- 2 Päckchen Basmati Reis
- 2 Trakaja Käse Feta Art ⁷
- 1 Bund Dill & Petersilie
- 1 Tütchen Za'atar-Gewürz ¹¹
- 1 Päckchen geschälte Haselnüsse ¹⁵

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 780.0kcal, Fett 37.5g, Eiweiß 24.7g, Kohlenhydrate 81.6g



1. Gemüse reiben

Die **Karotten** 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 **Zwiebeln** schälen und fein würfeln.



2. Gemüse anbraten

800ml 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 an. [Instagram](https://www.instagram.com/marleyspoon) [Facebook](https://www.facebook.com/marleyspoon) [TikTok](https://www.tiktok.com/@marleyspoon) [YouTube](https://www.youtube.com/marleyspoon) **#marleyspooning**