[< Zurück zum Menü vom 18 May - 24 May](#)

## Veggie-Döner: Ofengemüse im Fladenbrot

mit Knoblauchjoghurt und Tomaten-Hirtenkäse-Dip



Immer gern auf dem Tisch gesehen: Döner! Er ist leicht zu essen und verbindet so viele Geschmacksnuancen miteinander, dass Du ein richtiges Fest der Sinne erlebst, sobald Du herzhaft hineinbeißt! Unsere vegetarische Variante holt Dir dabei noch einmal den Sommer auf den Tisch und verwöhnt Dich durch eine würzige Tomaten-Hirtenkäse-Crème und einen leichten Joghurtdip, der mit einer guten Portion Knoblauch auf Dich wartet. Lass es Dir schmecken!

**Tags:** Vegetarisch • Zeit sparen • Neuentdeckung

**Allergene:** Weizen • Sesam • Milch

**Gesamtzeit**

30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**

Stufe 1

Nährwertangaben  
Nährwertangaben ▾

	pro Portion	pro 100g		
Energie (kJ)	3552 kJ	Energie (kcal)	849 kcal	
Fett	25.0 g	davon gesättigte Fettsäuren	12.0 g	
Kohlenhydrate	115 g	davon Zucker	24.0 g	
Eiweiß	37 g	Salz	3.0 g	

Zutaten  
Zutaten ▾

Portionsgröße

2

4


3

Portionsgröße

2

4


3



1 Stück

Fladenbrot

(Enthält **Weizen, Sesam**, kann Spuren von **Allergenen** enthalten)



50 g


Salatmischung



150 g


Joghurt

(Enthält **Milch**)



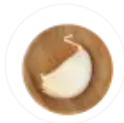
5 g

Dill



5 g

Petersilie



1 Stück


Knoblauchzehe



150 g


Hirtenkäse

(Enthält **Milch**)



1 Stück

Tomate




1 Stück

Gurke




1 Stück

rote Spitzenpaprika



1 Stück

Zucchini



1 Stück

rote Zwiebel



1 Esslöffel

Tomatenmark

Was Du zu Hause haben solltest



nach Geschmack  
Salz\*

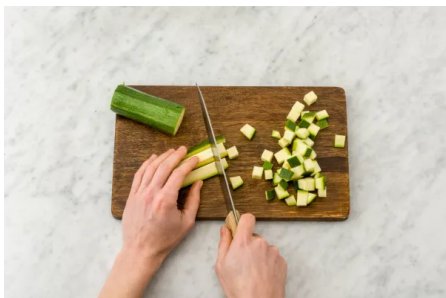


nach Geschmack  
Pfeffer\*

## Zubereitung

### Zubereitung ^

↓ PDF



1

Wasche Gemüse und Kräuter ab. Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du eine Knoblauchpresse, 2 kleine Schüsseln, eine Auflaufform, Backpapier und ein Backblech.

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.

Gemüse in eine Auflaufform geben, die Hälfte des Hirtenkäses darüberstreuen und mit Salz\* und Pfeffer\* würzen.

**Gemüse** im Backofen ca. 20 Min. garen.



2

**Knoblauch** abziehen und in eine kleine Schüssel pressen.

**Dill** und **Petersilie** fein hacken. Zusammen mit der *Hälfte* des **Joghurts** in der Schüssel glatt rühren.

Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.





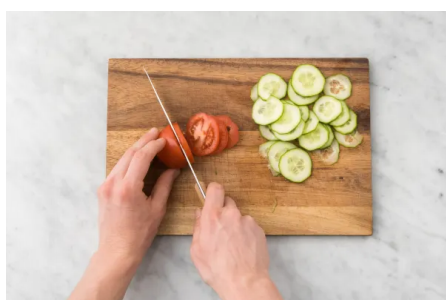


3

Den restlichen **Hirtenkäse** in einer weiteren kleinen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken.

**Tomatenmark** zugeben und vermengen.

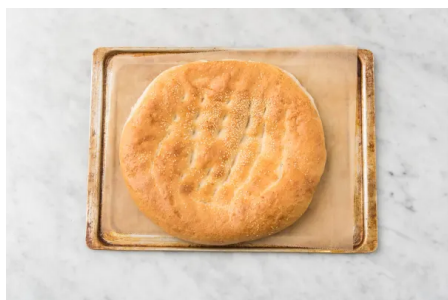
Mit dem restlichen **Joghurt** zu einer glatten Crème verrühren. Ebenfalls würzen.





4

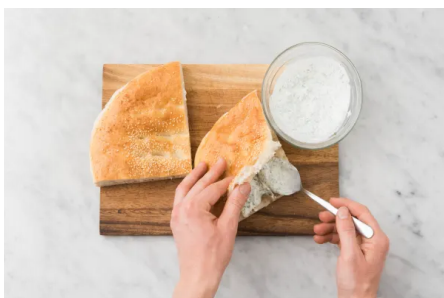
**Gurke** und **Tomate** in dünne Scheiben schneiden.





5

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





6

**Fladenbrot** vierteln, aufschneiden, nach Belieben mit der **Tomaten-Hirtenkäse-Crème** und dem **Joghurtdip** bestreichen.

Mit **Pflücksalat**, **Tomaten-** und **Gurkenscheiben** belegen und zum Schluss das **Ofengemüse** dazugeben.

**Guten Appetit!**

Das könnte Dir auch schmecken





**Iskender! Türkisches Gericht mit Hack**  
Ofen-Tomatensoße, Fladenbrotwürfeln & Paprika-Butter

836 kcal 30 Minuten



[weiterlesen](#)

**HELLOFRESH**

[Gutschein](#)

[Rezepte](#)

[Blog](#)

**UNSER**

**UNTERNEHMEN**

[HelloFresh Group](#)

[Jobs](#)

[Presse](#)

**HILFE**

[Häufige Fragen](#)

[Kontakt](#)

**BEI UNS BIST DU**

**SICHER**



App herunterladen



[AGB](#) [Datenschutz](#) [Impressum](#)  
© HelloFresh 2019

