



Tortilla-Hack-Spieße mit Ofengemüse und Feta

dazu Kräuterdip und Salat



30-40min



4 Portionen

Hol dir das Gefühl einer griechischen Taverne auf deinen Teller! Saftige, mediterran gewürzte Tortilla-Hack-Schnecken, geröstete Auberginen und Paprika aus dem Ofen, ein erfrischender, knackiger Romanasalat und ein cremiger Joghurt-Kräuter-Dip. Kann es überhaupt noch besser werden? Na klar – denn zum Schluss gibt es noch etwas Feta obendrauf. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Auberginen
- 2 Paprika
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Dill
- 10g Petersilie
- 500g Schweinehackfleisch
- 8 Tortillas ¹
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Becher Joghurt ²
- 100g Feta ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- 6 Schaschlikspieße
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Bei der Zubereitung auf dem Grill das Gemüse bei mittlerer Hitze 3-4 Min. pro Seite grillen, bis es weich und leicht gebräunt ist; die Spieße 6-8 Min. pro Seite grillen, bis sie durchgegart sind.

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Falls hölzerne Spieße verwendet werden, 6 Spieße in kaltem Wasser einlegen. Die **Auberginen** in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Die **Paprika** vierteln und entkernen. Das **Gemüse** mit 4EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.



4. Zutaten rösten

Das Backblech mit dem Gemüse in den Ofen schieben. Die **Spieße** auf ein zweites Backblech legen und im oberen Drittel des Ofens 8-10Min. rösten, dann wenden und weitere 8-10Min. rösten, bis das **Gemüse** und das **Hack** gar und leicht gebräunt sind. **Tipp:** Die **Spieße** mit der Grillfunktion des Ofens weitere 2-3Min. rösten, bis sie knusprig sind und leichte Röstpuren aufweisen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**



2. Hack würzen

Die **Zwiebel** halbieren, dann **1 Hälfte** schälen und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln. Die **Kräuter** von den Stängeln streifen und grob schneiden. Das **Hack** mit den **Zwiebeln**, der **½ des Knoblauchs**, **2EL Kräuter**, der **restlichen Gewürzmischung**, 1EL Wasser und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten.



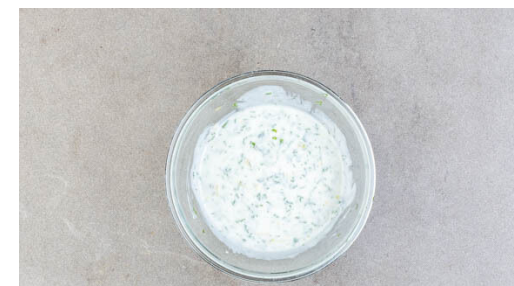
5. Salat zubereiten

2EL Olivenöl, 1EL Essig sowie je 1 kräftige Prise Salz, Pfeffer und Zucker zu einem **Dressing** verrühren. Die **übrige Zwiebelhälfte** in feine Streifen schneiden und mit dem **Dressing** vermengen. Den **Salat** in feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



3. Spieße zubereiten

Die **Hackmasse** auf **6 Tortillas** verteilen und gleichmäßig bis an den Rand verstreichen. Die **Tortillas** fest aufrollen und die Enden begradigen. Die **Rollen** in jeweils 5-6 ca. 2cm breite Scheiben schneiden und dann nacheinander dicht auf die Schaschlikspieße aufspießen, sodass die Schnittflächen nach außen zeigen.



6. Kräutersauce zubereiten

Den **Joghurt**, die **½ des Zitronensaftes**, die **restlichen Kräuter**, den **restlichen Knoblauch** und 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einer **Sauce** verrühren. Das **Gemüse** mit **etwas Zitronensaft** beträufeln und mit den **Spießen** auf Teller verteilen. Den **Feta** über das **Gemüse** und die **Spieße** krümeln und mit der **Sauce** und dem **Salat** anrichten und servieren.