



Griekse vega-gehaktballen met feta

met ovenaardappels en wildekruidensalade



ca. 40min



2 personen

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 tenen knoflook
- 250g cherrytomaten
- 10g verse kruidenmix: dille & platte petersilie
- 200g vegan gehakt ³
- 100g feta ²
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 15g pijnboompitten
- 1 onbehandelde citroen
- 1 komkommer
- 50g slamelange met wilde kruiden

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ¹
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁴

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- citruspers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (1), melk (2), soja (3), sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 896kcal, vet 55.3g, koolhydraten 62.1g, eiwit 33.8g



1. Aardappels voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Pel de **knoflook** en snijd of pers heel fijn. Meng de **aardappelpartjes** met 1el olijfolie, de **helft van de knoflook** en een flinke snuf peper en zout.



4. Gehaktballen bakken

Nach ca. 15Min. Backzeit der **Kartoffeln** und der **Tomaten**, die **Hackbällchen** zu den **Tomaten** in die Auflaufform legen und mit 1EL Olivenöl beträufeln. Alles zusammen 15-20Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** gar und die **Hackbällchen** goldbraun sind.



2. Tomaten voorbereiden

Die **Tomaten** in einer kleinen Auflaufform mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Kartoffeln** auf der mittleren Schiene und die **Tomaten** auf der oberen Schiene ca. 15Min. im Ofen backen.



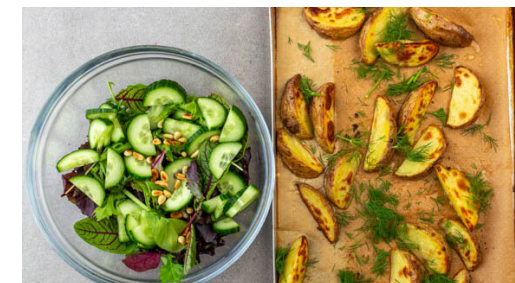
5. Ingrediënten voorbereiden

Die **Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 3-4Min. anrösten, bis sie goldbraun sind. Den **Dill samt Stängeln** grob schneiden. Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** für ein anderes Rezept aufbewahren. Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



3. Gehaktballen maken

Die **Petersilie** fein hacken und mit dem **veganen Hack**, dem **Feta**, dem **restlichen Knoblauch**, der **Gewürzmischung** und 1 Ei verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu **6 gleich großen Hackbällchen** formen.



6. Salade maken

1EL Balsamicoessig mit ½EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Gurken**, den **Salat** und die **Pinienkerne** kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen. Die **Kartoffeln** mit dem **Zitronensaft** und dem **Dill** vermengen. Die **Hackbällchen** und die **Tomaten** mit den **Kartoffeln** und dem **Salat** anrichten und servieren.