



Leichter kochen,  
besser essen!

hellofresh.de | kundenservice@hellofresh.de



KW08 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf 2015



## Kartoffelpfanne Italia mit Mozzarella, selbstgemachtem Pesto rosso und verfeinert mit Rucola

Eine schnelle Vorspeise? 1 Zucchini längs in dünne Scheiben hobeln. 100 g Feta, 50 g Frischkäse, 1 TL Semmelbrösel, 1 TL Parmesan, Salz und Pfeffer verrühren, Zucchinischeiben damit bestreichen, aufrollen, jeweils mit einem Zahnstocher fixieren und für ca. 5-10 Min. bei 180 Grad in den Ofen schieben.



35 min.



Stufe 2



Kartoffeln



gelbe Paprika



rote Zwiebel



Rucola



Basilikum



Mozzarella



Hartkäse



Mandeln



Knoblauch



getrocknete Tomaten



Chiliflocken

Zutaten	2P	4P
Kartoffeln	600 g	1200 g
gelbe Paprika	1	2
rote Zwiebel	1	2
Rucola	50 g	100 g
Basilikum	5 g	10 g
Mozzarella 7)	125 g	250 g
Hartkäse, gerieben 7)	20 g	40 g
Mandeln 8)	20 g	40 g
Knoblauch (solo)	1/8	1/4
Olivöl*	2 EL	4 EL
getrocknete Tomaten	50 g	100 g
Chiliflocken 15)	1 g	2 g
Salz, Pfeffer*	nach Geschmack	nach Geschmack
Zucker*	eine Prise	eine Prise
Öl*	1 EL	2 EL

⊕ Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

\* Gut im Haus zu haben

### Allergene

7) Lactose 8) Schalenfrüchte 15) Kann Spuren von Allergenen enthalten

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 650 kcal  
Kohlenhydrate: 54 g,  
Fett: 37 g, Eiweiß: 21 g  
Ballaststoffe: 8 g

2



**1** Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In reichlich Salzwasser ca. 10 Min. köcheln lassen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen.

4

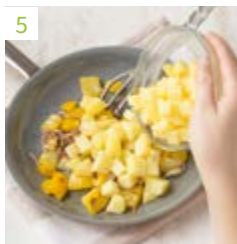


**2** Paprika waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Rucola waschen und abtropfen lassen. Basilikum waschen und trocken schütteln. Mozzarella abgießen und grob zerkleinern. Parmesan fein reiben.

**3** Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften.

**4** Für das Pesto rosso: Knoblauch abziehen. Dann Knoblauch und Mandeln mithilfe eines Pürierstabs oder in einem Mixer grob zerkleinern, Olivenöl, getrocknete Tomaten und je nach gewünschter Schärfe Chiliflocken zugeben und erneut mixen. Parmesan hinzufügen, mit etwas Salz (Vorsichtig! Die getrockneten Tomaten sind schon sehr salzig!), Pfeffer und Zucker würzen und mixen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.

5



**5** In einer großen Pfanne Öl erhitzen. Zwiebel hineingeben und ca. 5 Min. glasig dünsten. Kartoffeln und Paprika zugeben und ca. 8-10 weitere Min. bei mittlerer Hitze garen. Pesto rosso und Mozzarella einrühren. Hitze herunterstufen, Pfanne mit einem Deckel versehen und Mozzarella ca. 5 Min. schmelzen lassen.

6



**6** Rucola mit etwas Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**7** Kartoffelpfanne Italia auf Tellern verteilen, mit Rucola bestreuen und genießen.