

# Tapas-Platte mit selbst gemachterter Mojo Rojo

## Grillkäse, Pimientos de Padrón und Patatas Bravas

Vegetarisch **Klimaheld** 30 – 40 Minuten • 852 kcal • Tag 5 kochen



Grillkäse Zypriotischer Art



vorw. festk. Kartoffeln



Pimientos de Padrón



rote Spitzpaprika



Schalotte



rote Chilischote



Knoblauchzehe



Gewürzmischung „Hello Piri-Piri“



Paprikapulver edelsüß



Mayonnaise



Sahnejoghurt



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus deiner Küche

Pfeffer\*, Weißweinessig\*, Zucker\*, Salz\*, Öl\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse, 1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab, 2 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Grillkäse Zypriotischer Art <b>7</b>	200 g	300 g**	400 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Pimientos de Padrón	200 g	400 g	400 g
rote Spitzpaprika <b>NL   ES   MA</b>	1	2	2
Schalotte <b>DE   NL   FR   ES</b>	1	2	2
rote Chilischote <b>NL   ES   MA</b>	1	1	1
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Gewürzmischung „Hello Piri-Piri“	2 g**	3 g**	4 g
Paprikapulver edelsüß	4 g	6 g	8 g
Mayonnaise <b>8</b> <b>9</b>	25 g	50 g	50 g
Sahnejoghurt <b>7</b>	100 g	150 g	200 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 570 g)
Brennwert	623 kJ/149 kcal	3565 kJ/852 kcal
Fett	10,4 g	59,4 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	22,6 g
Kohlenhydrate	7,9 g	45,3 g
– davon Zucker	2,5 g	14,1 g
Eiweiß	5,3 g	30,3 g
Salz	0,51 g	2,93 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7** Milch (einschließlich Laktose) **8** Eier **9** Senf

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **ES:** Spanien **MA:** Marokko

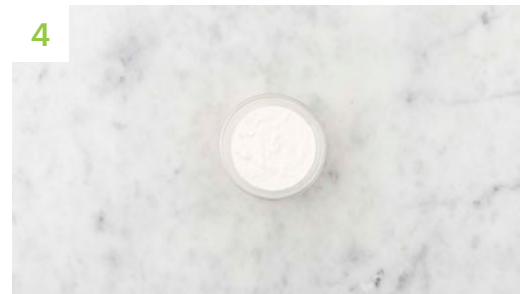


## 1 Kartoffeln backen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffeln** in 3 cm Stücke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen.

**Kartoffeln** mit der Hälfte des **Paprikapulvers**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** und etwas **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen, bis sie weich und goldbraun sind.



## 4 Aioli vorbereiten

Währenddessen restlichen **Knoblauch** in eine kleine Schüssel pressen.

**Mayonnaise** und **Sahnejoghurt** hinzufügen und verrühren. **Joghurt-Aioli** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

### Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann.



## 2 Gemüse schneiden

**Grillkäse** waagrecht halbieren und in fingerdicke Sticks schneiden.

Hälfte des **Knoblauchs** in Scheiben schneiden.

**Schalotte** abziehen und in ca. 1 cm Scheiben schneiden.

**Spitzpaprika** entkernen und in ca. 3 cm Stücke schneiden.

**Chili** längs halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**).



## 5 Grillkäse braten

In der Pfanne aus Schritt 3 erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** auf hoher Stufe erhitzen.

**Pimientos de Padrón** darin unter gelegentlichem Wenden ca. 5 – 6 Min. anbraten, bis sie weich und bräunlich sind.

Währenddessen in einer zweiten großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Grillkäse** zusammen mit der Hälfte [zwei Drittel | dem gesamten] „Hello Piri“ rundherum für 3 – 4 Min. goldbraun anbraten.



## 3 Mojo Rojo zubereiten

In einer großen Pfanne 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl\*** erhitzen. **Spitzpaprika**, **Schalotte** und **Knoblauchscheiben** darin 5 – 7 Min. anschwitzen, bis das **Gemüse** weich ist.

Restliches **Paprikapulver** in der letzten 1 Min. hinzufügen.

Alles in ein hohes Rührgefäß füllen, 1 TL [2 TL | 2 TL] **Weißweinessig\***, 1 Prise **Zucker\*** und nach Belieben **Chili (Achtung: scharf!)** dazugeben und mit einem Pürierstab glatt pürieren. **Mojo Rojo** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 Anrichten

**Kartoffeln** zusammen mit **Pimientos de Padrón** auf Teller verteilen. **Kartoffeln** mit **Mojo Rojo** toppen. **Grillkäse-Sticks** daneben anrichten. Zusammen mit **Joghurt-Aioli** genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

