



Spanischer Kartoffelsalat mit Chorizo

Hirtenkäse und Kräuter-Aioli-Dressing

30 - 40 Min • 834 kcal

14



Chorizo



Hirtenkäse leicht



Kartoffeln
(Drillinge)



Babyspinat



Naturjoghurt



rote Zwiebel



Aioli



mittelscharfer Senf



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Petersilie
glatt/Schnittlauch



Paprika multicolor



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

Zutaten 2 - 4 Personen

	2P	3P	4P
Chorizo	120 g	180 g	240 g
Hirtenkäse leicht 7)	100 g	200 g	200 g
Kartoffeln (Drillinge) BE FR ES NL DE	600 g	750 g	1000 g
Babyspinat DE	100 g	150 g	200 g
Naturjoghurt 7)	100 g	150 g	200 g
rote Zwiebel NL EG DE	1	2	2
Aioli 8) 9)	20 g	40 g	40 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	20 ml	20 ml
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Petersilie glatt/Schnittlauch IL	10 g	10 g	10 g
Paprika multicolor NL BE ES	1	2	2

**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. 680 g)
Brennwert	511 kJ/122 kcal	3488 kJ/834 kcal
Fett	6,6 g	44,9 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	20,8 g
Kohlenhydrate	10,1 g	69,1 g
- davon Zucker	2,7 g	18,2 g
Eiweiß	4,9 g	33,5 g
Salz	0,69 g	4,68 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: BE: Belgien FR: Frankreich ES: Spanien NL: Niederlande DE: Deutschland GB: Großbritannien EG: Ägypten IL: Israel

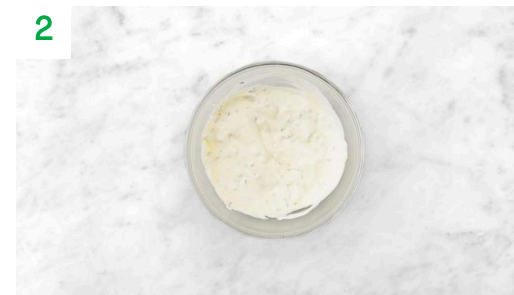


Für die Kartoffeln

Heize den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze (210 °C Umluft) vor.

Drillinge vierteln oder halbieren.

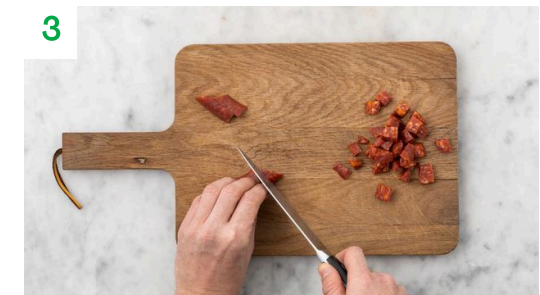
Drillinge auf einem mit Backpapier belegtem Backblech geben, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Öl, „Hello Paprika“, Salz* und Pfeffer* vermengen und im Ofen 25 – 30 Min goldbraun backen.



Für das Dressing

Kräuter grob hacken.

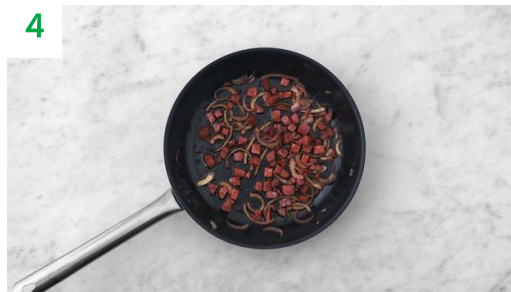
In einer großen Schüssel Joghurt, Aioli, Hälfte Kräuter, Senf, 1 TL [1,5 TL | 2] Essig*, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] Zucker*, Salz* und Pfeffer* zu einem Dressing vermengen.



Gemüse vorbereiten

Paprika halbieren, entkernen und in 1 cm Würfel schneiden.

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. Chorizo in 1 cm Würfel schneiden.



Chorizo anbraten

Eine große Pfanne über mittlerer Temperatur erhitzen. Chorizo und drei Viertel der Zwiebelstreifen darin 4 – 6 Min. anbraten.



Salat zusammenstellen

Spinat, Paprika und restliche Zwiebelstreifen in die große Schüssel mit dem Dressing geben. Kartoffeln nach der Garzeit hinzugeben und vermengen.



Anrichten

Kartoffelsalat auf tiefen Tellern anrichten und das Chorizo-Topping darauf verteilen. Hirtenkäse darüber bröseln und mit restlichen Kräutern garnieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem
frischen Einstiegsrabatt ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

