Büffelmozzarella mit süßer Chili-Marinade

auf warmem Antipasti-Kartoffel-Salat, dazu Rucola

21

Vegetarisch | unter 650 Kalorien | Thermomix hilft • 628 kcal • Tag 3 kochen

rote Paprika

rote Zwiebel

Ofenkartoffel

Knoblauchzehe

Zucchini

Basilikum

Thymian

Büffelmozzarella

rote Chilischote

mittelscharfer Senf

Rucola

Balsamicocreme

Gewürzmischung „Hello Patatas“

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

thermomix

25 [25 | 30] Min. 35 [35 | 40] Min.

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Öl*, Essig*, Pfeffer*, Salz*, Honig*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier und 2 große Schüsseln

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
rote Paprika **NL** | **ES**	1	2	2
rote Zwiebel **DE** | **NL** | **EG**	1	1	2
Ofenkartoffel **DE** | **ES** | **NL** | **BE** | **FR** | **EG** | **MA** | **MT** | **IL** | **PT** | **CY**	3	4	6
Knoblauchzehe **ES**	1	1	2
Zucchini **NL** | **ES** | **MA**	1	1	2
Basilikum/Thymian	10 g	10 g	10 g
Büffelmozzarella **7)**	1	2	2
rote Chilischote **MA** | **ES**	1	1	1
mittelscharfer Senf **9)**	10 ml	10 ml	20 ml
Rucola	50 g	75 g	100 g
Balsamicocreme **14)**	12 g	12 g	24 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 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. 640 g)
Brennwert	410 kJ/98 kcal	2627 kJ/628 kcal
Fett	5,06 g	32,38 g
– davon ges. Fettsäuren	2,01 g	12,88 g
Kohlenhydrate	9,67 g	61,88 g
– davon Zucker	2,75 g	17,62 g
Eiweiß	3,17 g	20,26 g
Salz	0,237 g	1,518 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) **9)** Senf **14)** Schwefeldioxide und Sulfite

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland **ES:** Spanien **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **FR:** Frankreich **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **MT:** Malta **IL:** Israel **PT:** Portugal **CY:** Zypern

2023-W08

1

Gemüse schneiden

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

Ofenkartoffel in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Paprika halbieren, entkernen und **Paprika** in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Zucchini längs halbieren und ca. 1 cm dicke Halbmonde schneiden.

Knoblauch und **Zwiebel** abziehen. **Zwiebel** in fingerdicke Spalten schneiden.

2

Gemüse backen

Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

Das gesamte **Gemüse** aus Schritt 1 auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, zerkleinerten **Knoblauch** zugeben und mit 1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen. **Gemüse** im vorgeheizten Ofen für 20 – 25 Min. backen, bis das **Gemüse** weich und leicht gebräunt ist.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

3

Marinade zubereiten

Thymianblättchen abstreifen.

Chilischote (Achtung: scharf!) längs halbieren, entkernen und **Chili** in ca. 2 cm Stücke schneiden.

Chili und **Thymianblättchen** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Senf**, 1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] **Honig***, 20 g [**30 g** | **40 g**] **Olivenöl***, 20 g [**30 g** | **40 g**] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **15 Sek./Stufe 3,5** vermischen. **Marinade** in eine große Schüssel umfüllen.

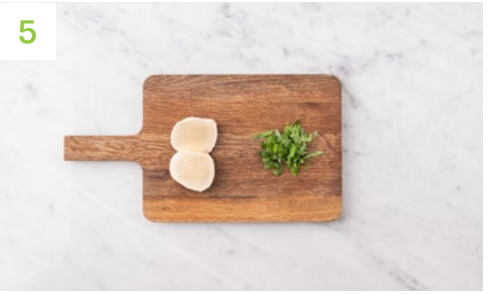
4

Für den Salat

Blätter vom **Basilikum** abzupfen.

Die Hälfte der **Basilikumblätter**, 1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] von der **Marinade**, 1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] **Essig***, 10 g [**15 g** | **20 g**] **Olivenöl***, 15 g [**20 g** | **25 g**] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** mixen. **Dressing** in eine große Schüssel umfüllen, **Rucola** dazugeben, aber erst kurz vor dem Servieren unterheben.

5



Fertigstellen

Mozzarella abgießen und waagerecht halbieren.

Restliche **Basilikumblätter** in feine Streifen schneiden.

Fertig gebackenes **Gemüse** in die große Schüssel zur **Marinade** geben, darin schwenken und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

6

Anrichten

Gemüse auf Teller verteilen und mit restlichem **Basilikum** bestreuen.

Mozzarella mittig darauf legen, mit **Balsamicocreme** und restlichem **Basilikum** toppen. **Rucolasalat** daneben anrichten.

Guten Appetit!

Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann. Gegen Capsaicin, den scharfen Wirkstoff in Chilischoten, helfen fettlösliche Lebensmittel wie Milch und Käse.

Für mehr Essensfreu(n)de:

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