



GEBACKENE KARTOFFELSPALTEN,

dazu Oliven, Rucola, getrocknete Tomaten und Aioli



HELLO OLIVEN

Oliven können als echte kulinarische Dauerbrenner unter den Lebensmitteln bezeichnet werden. Sie wurden sogar schon in der Bibel erwähnt.



Kartoffeln



getrocknete Tomaten



schwarze Oliven



Hirtenkäse



Petersilie



Kirschtomaten



Knoblauchzehe



Mayonnaise



Weißweinessig



Mandelblättchen



Rucola

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

Zeit sparen

leichter Genuss

Hol Dir den Sommer auf den Tisch! Unser heutiges Rezept könnte fast schon die Picknick-Saison einläuten mit diesen Zutaten: Rucola, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten und cremiger Hirtenkäse verbinden sich mit knusprig gebackenen Kartoffelspalten zu einem lauwarmen Salat. Perfekt dazu passt Deine selbst gemachte Aioli, die eine schöne Knoblauchnote mit sich bringt. Wir wünschen Dir guten Appetit!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 kleine Schüssel**, eine **Knoblauchpresse**, **Backpapier** und ein **Backblech**.

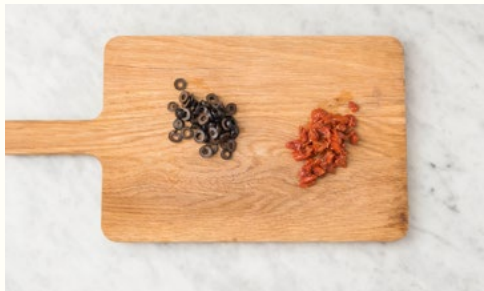


1 KARTOFFELN SCHNEIDEN
Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe längs vierteln oder achteln.



2 KARTOFFELN BACKEN
Kartoffelstücke auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit **Olivenöl*** beträufeln und mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. Auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen, bis sie weich und goldbraun sind.

Mandelblättchen während der letzten 3 – 5 Min. der Backzeit zu den **Kartoffeln** geben.



4 OLIVEN SCHNEIDEN
Öl der **schwarzen Oliven** und **getrockneten Tomaten** abgießen. **Oliven** in Ringe schneiden und **getrocknete Tomaten** grob hacken.



5 AIOLI ZUBEREITEN
Knoblauch in eine kleine Schüssel pressen. Mit **Mayonnaise**, **Weißweinessig** und **Olivenöl*** zu einer **Aioli** vermischen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 IN DER ZWISCHENZEIT
Rucola in mundgerechte Stücke schneiden. **Kirschtomaten** halbieren. Blätter der **Petersilie** abzupfen und grob hacken. **Knoblauch** abziehen.



6 ANRICHTEN
Zerkleinerten **Rucola** auf tiefe Teller verteilen. **Kirschtomatenhälften**, **getrocknete Tomaten** und **Oliven** darauf anrichten. **Hirtenkäse** darüber zerbröseln. **Kartoffelstücke** und **Mandelblättchen** aus dem Backofen darübergeben, mit **Aioli** und gehackter **Petersilie** garnieren und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	800 g
Mandelblättchen 8) 15)	10 g	15 g	20 g
Rucola	75 g	100 g	150 g
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Petersilie	20 g	30 g	40 g
Knoblauchzehe ES	1	1½	2
getrocknete Tomaten/schwarze Oliven 15)	100 g	150 g	200 g
Mayonnaise 3) 10)	20 ml	30 ml	40 ml
Weißweinessig 1) 12)	12 ml	18 ml	24 ml
Hirtenkäse 7)	150 g	225 g	300 g
Olivenöl*	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.
🕒 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	555 kJ/133 kcal	2639 kJ/633 kcal
Fett	8 g	39 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	12 g
Kohlenhydrate	11 g	49 g
– davon Zucker	4 g	17 g
Eiweiß	5 g	24 g
Ballaststoffe	2 g	5 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch 8) Mandeln 10) Senf
12) Schwefeldioxid und Sulfite
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

📷 📺 📺 #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!