

Gratinierte Spitzpaprika mit Zaziki-Salat & Aioli

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten & Transport

Vegetarisch Klimaheld Wenig Vorbereitung 25 – 35 Minuten • 515 kcal • Tag 2 kochen

29



-  rote Spitzpaprika
-  Hirtenkäse
-  Gewürzmischung „Hello Paprika“
-  Karotte
-  Joghurt
-  Knoblauchzehe
-  Mayonnaise
-  Dill
-  Schnittlauch
-  Salatherz (Romana)
-  Aioli
-  Kartoffelspalten



Gut im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel,
1 Knoblauchpresse und 1 Gemüseriebe

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
rote Spitzpaprika ES	2	3	4
Hirtenkäse 7	100 g	150 g	200 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	2 g	4 g
Karotte DE NL ES IL	1	1	2
Joghurt 7	75 g	100 g	150 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Mayonnaise 8 9	17 ml	34 ml	34 ml
Dill/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Salatherz (Romana) DE	1	2	2
Aioli 8 9	30 g	50 g	60 g
Kartoffelspalten	400 g	600 g	800 g
Öl*	Angaben im Text		
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

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

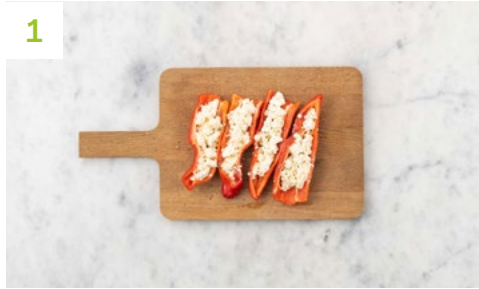
	100 g	Portion (ca. 540 g)
Brennwert	396 kJ/95 kcal	2155 kJ/515 kcal
Fett	4,78 g	26,01 g
– davon ges. Fettsäuren	1,19 g	6,50 g
Kohlenhydrate	9,06 g	49,30 g
– davon Zucker	2,77 g	15,08 g
Eiweiß	3,71 g	20,19 g
Salz	0,354 g	1,926 g

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 **ES:** Spanien **IL:** Israel



1 Spitzpaprika füllen

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

Spitzpaprika längs halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Spitzpaprikas** mit dem **Hirtenkäse** füllen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



2 Kartoffelwedges marinieren

In einer großen Schüssel **Kartoffelspalten** mit „Hello Paprika“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren.



3 Gemüse backen

Kartoffelspalten auf die Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs geben, die **Spitzpaprika** daneben legen. Für 15 – 18 Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** gar sind. Die große Schüssel beiseitestellen.

Knoblauchzehe für 10 Min. mit aufs Blech geben.



4 Für den Salat

Karotte schälen und in die große Schüssel aus Schritt 3 raspeln.

Salatherz halbieren, Strunk herausschneiden und in mundgerechte Streifen schneiden.

Dillfähnchen abzupfen und hacken.



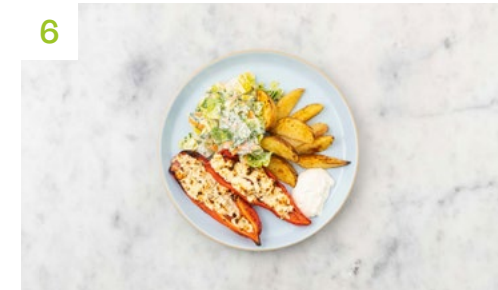
5 Salat fertigstellen

Knoblauch aus dem Ofen nehmen, abziehen und in die große Schüssel zu der **Karotte** pressen.

Salatherz, **Dill**, **Joghurt** und **Mayonnaise** hinzufügen.

Schnittlauch in feine Röllchen zu dem **Salat** schneiden.

Alles gut vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Kartoffelwedges auf Teller verteilen. **Zaziki-Salat** und **Spitzpaprika** daneben anrichten.

Zusammen mit der **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>

