



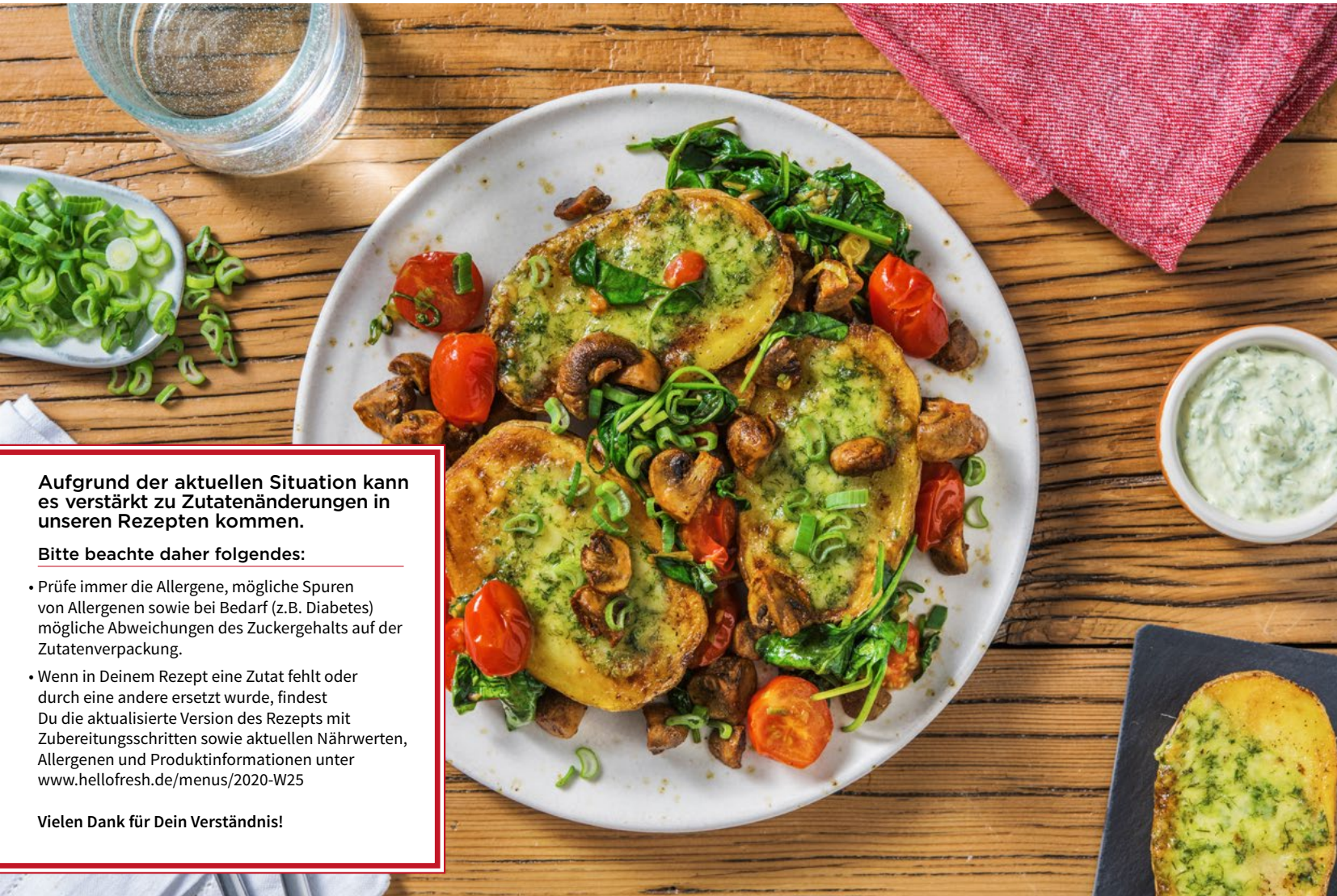
OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTER-KÄSE-TOPPING

dazu Champignons, Tomaten-Spinat-Gemüse und Senf-Dill-Dip



HELLO KNOBLAUCH

Jeder kennt die Knoblauchfahne!
Verantwortlich ist der Inhaltsstoff Allicin.
Die schwefelhaltige Substanz entsteht,
wenn Knoblauch zerkleinert wird.



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W25

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Ofenkartoffeln



Knoblauchzehe



Frühlingszwiebel



Kirschtomaten



rauchiges Gewürz



Bergkäusenkäse



saure Sahne



Butter



Champignons



Babypinac



mittelscharfer Senf



Dill



Petersilie

35 - 45 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe **1**

Veggie

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Pfanne**, **1 Knoblauchpresse** und **1 Sieb**.



1 OFENKARTOFFELN BACKEN

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

Ungeschälte **Kartoffeln** längs halbieren, vorsichtig mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit 1 EL [**1½ EL** | **2 EL**] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und mit der Schnittseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Auf der mittleren Schiene im Backofen 20 Min. backen.



4 SENF-DILL-DIP ZUBEREITEN

In einer kleinen Schüssel **saure Sahne** mit **Senf** und restlichen **Kräutern** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Kirschtomaten halbieren.

Knoblauchzehe abziehen.

Weißes und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in dünne Ringe schneiden.



2 CHAMPIGNONS MARINIEREN

Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.

In einer großen Schüssel **Champignons** mit 1 EL [**1½ EL** | **2 EL**] **Öl***, **rauchigem Gewürz**, **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren. Beiseitestellen.

Kräuter fein hacken.

In einer kleinen Schüssel **Butter** mit **Bergjausekäse** und **einem Drittel** der **Kräuter** vermischen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 GEMÜSE ANBRATEN

1 EL [**1½ EL** | **2 EL**] **Öl*** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, **Kirschtomaten** und **weiße Frühlingszwiebeln** darin 2 – 3 Min. anbraten, bis sie weich sind. **Knoblauch** dazupressen und alles 1 Min. weiterbraten. **Spinat** in kleinen Portionen nach und nach in die Pfanne geben, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 BACKEN

Nach den 20 Min. die **Ofenkartoffelhälften** umdrehen und die **Butter-Käse-Mischung** darüber verteilen. **Champignons** zu den **Ofenkartoffeln** geben und alles noch mal 15 – 20 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist und der **Käse** anfängt zu braunen.



6 ANRICHTEN

Ofenkartoffeln auf Teller geben, **Spinat-Tomaten** darauf anrichten und **Champignons** darüber verteilen. Mit **grünen Frühlingszwiebeln** toppen und mit **Senf-Dill-Dip** genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Ofenkartoffeln DE	4	6	8
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Frühlingszwiebel DE ES EG	1	1	2
Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
rauchiges Gewürz 4)	2 g	4 g	4 g
Bergjausekäse 5)	50 g	75 g	100 g
saure Sahne 5)	150 g	225 g	300 g
Butter 5)	20 g	30 g	40 g
Champignons	150 g	200 g	300 g
Babyspinat	75 g	100 g	150 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	20 ml	20 ml
Dill/Petersilie	20 g	20 g	20 g
Öl* für Schritt 1, 2 und 5	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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	415 kJ/99 kcal	3.002 kJ/718 kcal
Fett	5,58 g	40,41 g
– davon ges. Fettsäuren	2,37 g	17,17 g
Kohlenhydrate	8,73 g	63,19 g
– davon Zucker	1,36 g	9,84 g
Eiweiß	3,08 g	22,29 g
Salz	0,154 g	1,112 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

4) Senf 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien EG: Ägypten

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).