

## PATATAS BRAVAS! SPANISCHE BACKKARTOFFELN,

dazu Oliven, Rucola, getrocknete Tomaten und Aioli





### **HELLO OLIVEN**

Oliven schmecken nicht nur wunderbar gut, sie sind auch richtig gesund. Sie enthalten jede Menge sekundäre Pflanzenstoffe, die u. a. Dein Immunsystem stärken!







Kartoffeln (Drillinge)



getrocknete Tomaten



schwarze Oliven





Hirtenkäse





rote Kirschtomaten



Knoblauchzehe



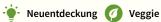


Weißweinessig













leichter Genuss (T) Zeit sparen



Hol Dir den Sommer auf den Tisch! Unser heutiges Rezept erinnert mit diesen Zutaten an sonnige Tage: 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 – genieß die Sommergefühle!

Wasche Gemüse, Salat und Kräuter ab.

Zum Kochen benötigst Du 1 Knoblauchpresse, 1 kleine Schüssel und 1 Backblech mit Backpapier.



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

Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe längs vierteln oder achteln.



**2** KARTOFFELN BACKEN

Kartoffelspalten 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** für 3 – 5 Min. zum Ende der Garzeit zu den **Kartoffeln** geben.



3 IN DER ZWISCHENZEIT Rucola in mundgerechte Stücke schneiden.

Rote Kirschtomaten halbieren.

Blätter der **Petersilie** abzupfen und grob hacken.

Knoblauch abziehen.



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



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



**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.

**GUTEN APPETIT!** 

# ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	800 g
Mandelblättchen 7)	10 g	10 g	10 g
Rucola	75 g	100 g	150 g
rote Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Petersilie	20 g	20 g	20 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
getrocknete Tomaten/ schwarze Oliven	100 g	150 g	200 g
Mayonnaise 2) 4)	20 ml	40 ml	40 ml
Weißweinessig 1) 11)	12 ml	12 ml	12 ml
Hirtenkäse 5)	150 g	200 g	300 g
Olivenöl* für Schritt 2 und 5	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut im Haus zu hahen

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	560 kJ/134 kcal	2.651 kJ/634 kcal
Fett	8 g	38 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	12 g
Kohlenhydrate	10 g	49 g
– davon Zucker	3 g	16 g
Eiweiß	5 g	23 g
Salz	0 g	2 g

#### ALLERGENE

1) Weizen 2) Eier 4) Senf 5) Milch 7) Mandeln

11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

### **URSPRUNGSLÄNDER**

ES: Spanien

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







Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

**DE** +49 (0) 30 568 39 568 **AT** +43 (0) 720 816 005

kundenservice@hellofresh.de kundenservice@hellofresh.at

2019 | KW 14 | 4

