PATATAS BRAVAS! SPANISCHE BACKKARTOFFELN

dazu Oliven, Rucola, getrocknete Tomaten und Aioli

FIT&FUN

- Mandeln
- Kartoffeln (Drillinge)
- getrocknete Tomaten
- schwarze Oliven
- Rucola
- Hirtenkäse
- Petersilie
- Kirschtomaten
- Joghurt
- Aioli

25 [35 | 35] Min.

35 [45 | 45] Min.

Stufe 1

Thermomix hilft

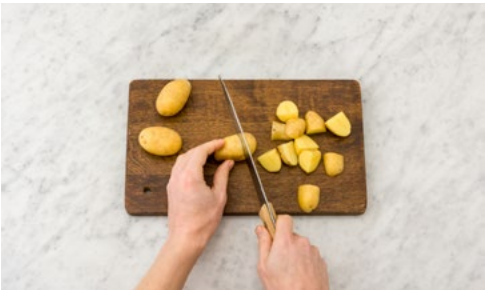
Veggie

thermomix

LOS GEHT'S

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

Neben dem **Thermomix®** benötigt Ihr **1 große Schüssel**, **2 kleine Schüsseln** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



1 VORBEREITUNG

Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln und in eine große Schüssel geben. Mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen, mischen und **Kartoffelstücke** auf einem mit Backpapier belegten Backblech flach verteilen.

2 KARTOFFELN BACKEN

Kartoffeln auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen, bis sie weich und goldbraun sind.

Mandelblättchen 3 – 5 Min. vor Ende der **Kartoffel**-Backzeit über die **Kartoffeln** streuen und mitbacken.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

3 IN DER ZWISCHENZEIT

Rucola in mundgerechte Stücke schneiden.

Kirschtomaten halbieren.

Petersilie mit Stielen in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

4 ANTIPASTI SCHNEIDEN

Oliven in Ringe schneiden.

Getrocknete Tomaten in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

5 PETERSILIE ZERKLEINERN

Petersilienstücke in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. **Aioli** und **Joghurt** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 3** vermengen und in eine weitere kleine Schüssel umfüllen.

6 ANRICHTEN

Geschnittenen **Rucola** auf tiefen Tellern verteilen. **Kirschtomatenhälften**, **getrocknete Tomaten** und **Oliven** darauf anrichten. **Hirtenkäse** darüber zerbröseln. **Kartoffelstücke** mit **Mandelblättchen** daneben anrichten. Mit **Aioli** und zerkleinerter **Petersilie** garnieren und genießen.

Guten Appetit!

2 – 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	800 g
Mandelblättchen 7)	10 g	20 g	20 g
Rucola	75 g	100 g	150 g
Kirschtomaten	100 g	150 g	200 g
Petersilie	20 g	20 g	20 g
getrocknete Tomaten & schwarze Oliven	100 g	150 g	200 g
Aioli 2) 4)	30 g	50 g	60 g
Joghurt 5)	75 g	100 g	150 g
Hirtenkäse 5)	100 g	150 g	200 g
Öl* für Schritt 1	1 EL	1½ EL	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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	470 kJ/113 kcal	2.169 kJ/519 kcal
Fett	5,38 g	24,80 g
– davon ges. Fettsäuren	1,15 g	5,31 g
Kohlenhydrate	10,63 g	49,01 g
– davon Zucker	3,58 g	16,50 g
Eiweiß	5,21 g	24,02 g
Salz	0,667 g	3,077 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

2) Eier 4) Senf 5) Milch 7) Schalenfrüchte

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

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

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at