PATATAS BRAVAS: SPANISCHE BACKKARTOFFELN

mit Rucola, Oliven und selbst gemachter Aioli

HELLO OLIVEN

Wusstest Du schon, dass Oliven richtig gesund sind? Sie enthalten jede Menge Antioxidantien, die sich positiv auf Deine Gesundheit auswirken!

- Kartoffeln (Drillinge)
- getrocknete Tomaten
- Oliven
- Rucola
- rote Kirschtomaten
- Petersilie
- Knoblauchzehe
- Mayonnaise
- Weißweinessig
- Mandelblättchen
- Hirtenkäse

25 [35] min. | *35 [45] min.*

Stufe 2 | *Thermomix hilft*

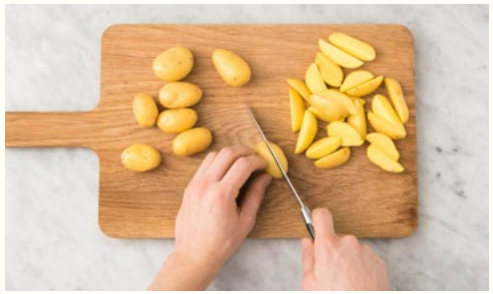
Veggie | *leichter Genuss*

Patatas Bravas zählen in Spanien zu den beliebtesten Late-Night-Snacks überhaupt! Die „mutigen“ Kartoffeln in Kombination mit der würzigen Aioli schmecken einfach himmlisch! Als Besonderheit mischen wir unter die Kartoffeln cremigen Hirtenkäse. So verleihen wir dem spanischen Klassiker eine besondere Note. Guten Appetit bei diesem **proteinreichen** Gericht.

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **Backpapier**, ein **Backblech** und **1 kleine Schüssel**.



1 VORBEREITUNG

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

2 KARTOFFELN BACKEN

Kartoffelstücke auf 1 [2] mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [2 EL] **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** 3 – 5 Min. vor Ende der **Kartoffelbackzeit** darüberstreuen und mitbacken. Währenddessen kannst Du mit der Zubereitung fortfahren.

3 IN DER ZWISCHENZEIT

Rucola in mundgerechte Stücke schneiden. **Kirschtomaten** halbieren. Blätter der **Petersilie** abzupfen. **Knoblauch** abziehen.

4 OLIVEN SCHNEIDEN

Öl der **Oliven** und **getrockneten Tomaten** abgießen. **Oliven** in Ringe schneiden und **getrocknete Tomaten** grob hacken.

5 AIOLI ZUBEREITEN

Knoblauch und **Petersilienblätter** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Mayonnaise**, **Weißweinessig**, 10 g [20 g] **Olivenöl**, 1 Prise **Salz** und **Pfeffer** zugeben, **10 Sek./Stufe 3** zu einer **Aioli** vermischen. Diese in eine kleine Schüssel umfüllen.

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 und mit **Aioli** genießen.

GUTEN APPETIT!

2 | 4 PERSONEN

ZUTATEN

	2P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	800 g
Mandelblättchen 8) 15)	10 g	20 g
Rucola	75 g	150 g
rote Kirschtomaten	150 g	300 g
Petersilie	20 g	40 g
Knoblauchzehe ES	1	2
getrocknete Tomaten & Oliven	100 g	200 g
Mayonnaise 3) 10)	20 g	40 g
Weißweinessig 1) 12)	12 ml	24 ml
Hirtenkäse 7)	150 g	300 g

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*

* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	575 kJ/138 kcal	2738 kJ/657 kcal
Fett	9 g	40 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	15 g
Kohlenhydrate	11 g	50 g
– davon Zucker	4 g	17 g
Eiweiß	11 g	50 g
Ballaststoffe	2 g	6 g
Salz	1 g	5 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!)

URSPRUNGSLÄNDER

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

HelloFRESH