

# Röstkartoffeln mit Kräuterseitlingsrahm dazu Spinat-Topping und Mayodip

Vegan | unter 650 Kalorien | Thermomix kocht • 544 kcal • Tag 3 kochen



vorw. festk. Kartoffeln



Baby-Kräuterseitlinge



Babyspinat



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Petersilie



Soja Kochcreme



vegane Mayonnaise



Sojasoße



Gewürzmischung  
„Hello Patatas“



Gewürzmischung  
„Hello Smoky Paprika“



# Los geht's

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

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*, Wasser\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	800 g	1200 g	1600 g
Baby-Kräuterseitlinge	100 g	150 g	200 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
rote Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Soja Kochcreme <b>11)</b>	125 g**	187,5 g**	250 g
vegane Mayonnaise	25 g	50 g	50 g
Sojasoße <b>11) 15)</b>	12,5 ml**	18,75 ml**	25 ml
Gewürzmischung „Hello Patatas“	6 g	9 g**	12 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ <b>9)</b>	3 g	6 g	6 g

\*\*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. 620 g)
Brennwert	369 kJ/88 kcal	2277 kJ/544 kcal
Fett	3,61 g	22,30 g
– davon ges. Fettsäuren	0,33 g	2,05 g
Kohlenhydrate	11,22 g	69,33 g
– davon Zucker	0,97 g	6,01 g
Eiweiß	2,18 g	13,45 g
Salz	0,539 g	3,331 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:** 9) Senf 11) Soja 15) Weizen

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

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland ES: Spanien



## Für die Kartoffeln

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

**Kartoffel** in 0,5 cm Scheiben schneiden.

**Kartoffelscheiben** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit „**Hello Patatas**“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.

**Kartoffelscheiben** für 25 – 30 Min. im Ofen backen, bis sie außen knusprig sind.

Währenddessen fortfahren.



## Dip zubereiten

**Petersilie** in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

Etwas für die Deko beiseitestellen, den Rest mit dem Spatel nach unten schieben.

**Vegane Mayonnaise**, ein Viertel [Hälfte | Hälfte] der **Soja Kochcreme**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 3,5** vermischen. **Dip** in eine kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.



## Kleinigkeiten

**Baby-Kräuterseitlinge** in ca. 2 cm Stücke schneiden. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen.

**Zwiebel** halbieren. **Zwiebel** und **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

15 Min. vor Ende der Kartoffel-Garzeit mit der Zubereitung fortfahren.



## Für die Soße

15 g [15 g | 20 g] **Öl\*** in den Mixtopf zugeben und **Zwiebel-Knoblauch-Mix 3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

**Baby-Kräuterseitlinge** und „**Hello Smoky Paprika**“ zugeben und **5 Min./Varoma/☞/Stufe 0,5** dünsten.

Ein weiteres Viertel [Rest | Rest] der **Soja Kochcreme** und die Hälfte [drei Viertel | gesamte] der **Sojasoße** in den Mixtopf zugeben und **6 Min./95 °C/☞/Stufe 0,5** garen.

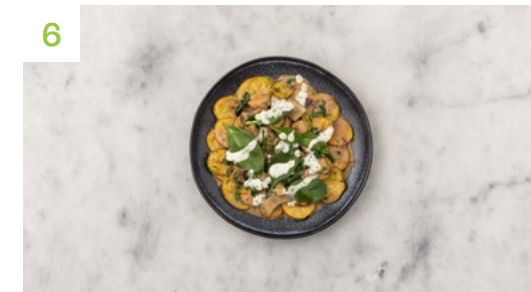


## Soße vollenden

Portionsweise **Spinat** in den Mixtopf zugeben und mit dem Spatel unterheben. **Soße** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

Ggf. etwas **Wasser\*** hinzugeben und erneut mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Tipp:** Eine Handvoll Spinatblätter eignet sich auch gut als Topping.



## Anrichten

**Röstkartoffeln** auf Teller verteilen und die cremige **Kräuterseitlingssoße** darüber geben.

Mit **Petersilie** garnieren und mit den restlichen **Spinatblättern** toppen.

Nach Belieben **Dip** darüber verteilen und genießen.

**Guten Appetit!**

## Kräuterseitlinge

Kräuterseitlinge tragen einen weißen Flaum am Stielende. Er entsteht natürlich und ist unbedenklich.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

