



# PATATAS BRAVAS! SPANISCHE BACKKARTOFFELN, dazu Oliven, Rucola, getrocknete Tomaten und Aioli

# FAMILY



Mandeln



Kartoffeln (Drillinge)



getrocknete Tomaten



schwarze Oliven



Rucola



Hirtenkäse



Petersilie



rote Kirschtomaten



Knoblauchzehe



Mayonnaise



Rotweinessig

## Marcos Tipps für Kids



Falls Ihr Eure Kinder mit in das Kochgeschehen  
einbinden möchtet, lasst sie doch  
die Blätter der Petersilie abzupfen: Also Ärmel hoch, Hände waschen und los geht's!

30 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Veggie

Wascht **Gemüse, Salat** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigt Ihr **1 Knoblauchpresse**, **1 kleine Schüssel** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



## 1 VORBEREITUNG

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

Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe längs vierteln oder achtern. **Kartoffelstücke** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1½ EL [2 EL] **Olivenöl\*** beträufeln und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 2 KARTOFFELN BACKEN

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

**Mandeln** grob hacken und in den letzten 3 – 5 Min. der **Kartoffel**-Backzeit mit in den Backofen geben.



## 3 IN DER ZWISCHENZEIT

**Rucola** in mundgerechte Stücke schneiden.

**Kirschtomaten** halbieren.

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

**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** in eine kleine Schüssel pressen und mit **Mayonnaise**, **Rotweinessig**, 1½ EL [2 EL] **Olivenöl\*** zu einer **Aioli** vermischen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

Zerkleinerten **Rucola** auf tiefe Teller verteilen. **Kirschtomatenhälften**, **getrocknete Tomaten** und **Oliven** darauf anrichten und **Mandeln** aus dem Backofen darübergerben. **Hirtenkäse** darüber zerbröseln. **Kartoffelstücke** daneben anrichten. Mit **Aioli** und gehackter **Petersilie** garnieren und genießen.

# 3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	800 g
Mandeln 7)	10 g	10 g
Rucola	100 g	150 g
rote Kirschtomaten	200 g	300 g
Petersilie	20 g	20 g
Knoblauchzehe ES	1	2
getrocknete Tomaten/Schwarze Oliven	150 g	200 g
Mayonnaise 2) 4)	60 ml	80 ml
Rotweinessig 1) 11)	9 ml ☉	12 ml
Hirtenkäse 5)	200 g	300 g
Olivenöl* für Schritt 1 und 5	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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	522 kJ/125 kcal	2.523 kJ/603 kcal
Fett	6,52 g	31,53 g
– davon ges. Fettsäuren	0,93 g	4,48 g
Kohlenhydrate	10,45 g	50,52 g
– davon Zucker	3,43 g	16,59 g
Eiweiß	5,93 g	28,65 g
Salz	0,716 g	3,460 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

- 1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 4) Senf 5) Milch  
7) Schalenfrüchte 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

### URSPRUNGLÄNDER

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 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

**Guten Appetit!**