



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!

25 [35 | 35] Min. 35 [45 | 45] Min.

Stufe 1

Thermomix hilft

Veggie

thermomix

Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupft die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Neben dem **Thermomix®** benötigt Ihr **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 vierteln oder achteln.



2 KARTOFFELN BACKEN

Kartoffelstücke auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit **1½ EL [2 EL] Olivenöl*** beträufeln und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. Auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen, bis sie weich und goldbraun sind.

Mandeln 3 – 5 Min. vor Ende der **Kartoffel-**Backzeit darüberstreuen und mitbacken.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



3 IN DER ZWISCHENZEIT

Rucola in mundgerechte Stücke schneiden.

Kirschtomaten halbieren.

Blätter der **Petersilie** abzupfen.

Knoblauch abziehen. **★TIPP:** Der **Knoblauch** kommt später in die **Aioli**. *Roher Knoblauch ist lecker, aber sehr intensiv im Geschmack, nimm erst mal nur eine halbe Zehe, wenn Du Dir nicht sicher bist, oder backe ihn für 10 Min. im Ofen.*



4 ANTIPASTI SCHNEIDEN

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**, **Rotweinessig**, 15 g [20 g] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **10 Sek./Stufe 3** zu einer **Aioli** mischen und 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 **Mandeln** aus dem Backofen darübergeben und mit **Aioli** 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 2	1½ EL	2 EL
Olivenöl* für Schritt 5	15 g	20 g
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!