



SPANISCHE PLATTE MIT PIMIENTOS DE PADRON

ADD-ON



Rauchmandeln



Pimientos de Padrón



Glockenpaprika
(gefüllt mit Frischkäse)



Weißweinessig



Mayonnaise



Joghurt (3,5 % Fett)



Knoblauchzehe



Kartoffel

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

Die spanische Lebensfreude holst Du Dir mit unserer leckeren Tapas-Platte auf den Tisch; genieß sie am Besten zu einem Glas spanischen Rotwein in Gesellschaft deiner Liebsten. Freu Dich auf die leichte Bitterkeit der Pimientos de Padron, die Kartoffeln mit der typisch spanischen Salzkruste, den rauchigen Romescodip und ein perfekt abgerundetes Aioli – Olé!

Wasche die **Kartoffeln** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf**, **1 hohes Rührgefäß**, **1 Pürierstab**, **1 große Pfanne** und **1 kleine Schüssel**.



1 FÜR DIE KARTOFFELN

Erhitze Wasser im **Wasserkocher**.

Die **Kartoffeln** waschen, aber nicht schälen. Die **Kartoffeln** in einem großen Topf mit 1.000 ml **Wasser*** bedecken, **Wasser** sehr kräftig **salzen***. **★TIPP:** Das Wasser sollte sehr salzig sein, wir empfehlen 2 – 3 EL pro Liter Wasser. Das hört sich viel an, ist aber richtig, denn nur so bekommen die Kartoffeln die authentische Salzschrift. Dann die **Kartoffeln** ca. 20 Minuten gar kochen. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



4 FÜR DIE PIMIENTOS

In einer großen Pfanne 1 EL **Öl*** auf hoher Stufe erhitzen, **Pimientos de Padrón** darin unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten, bis sie weich und bräunlich sind. Mit **Salz*** würzen und in eine kleine Schüssel geben.



2 FÜR DEN ROMESCO DIP

Knoblauchzehe abziehen. In einem hohen Rührgefäß mit einem Stabmixer aus eingelegter **Glockenpaprika**, einer **halben Knoblauchzehe**, **Rauchmandeln**, **Weißweinessig** und 1 EL **Olivenöl*** eine **Soße** mixen.



5 KARTOFFELN ABGIESSEN

Die **Kartoffeln** abgießen und zurück in den Topf geben. Topf wieder auf die eingeschaltete Herdplatte stellen und **Kartoffeln** ca. 1 Min. ausdämpfen. So bildet sich die charakteristische **Salzschrift**.



3 FÜR DEN KNOBLAUCH DIP

Restliche **Knoblauchzehe** fein hacken und in einer kleinen Schüssel zusammen mit der **Mayonnaise** und dem **Joghurt** zu einem **Knoblauchdip** verrühren, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Dips in kleine Schalen füllen und auf einer Platte oder großen Tellern zusammen mit den **Patatas Arrugadas**, **Pimientos de Padrón** anrichten.

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Kartoffeln	500 g
Knoblauchzehe ES	1
Glockenpaprika (gefüllt mit Frischkäse) 5) 11)	100 g
Rauchmandeln 7) 9)	20 g
Weißweinessig 1) 11)	12 ml
Mayonnaise 2) 4)	20 ml
Joghurt (3,5 % Fett) 5)	75 g
Pimientos de Padrón	200 g
Salz* für Schritt 1	2 – 3 EL
Wasser* für Schritt 1	1.000 ml
Olivenöl* für Schritt 2 und 4	je 1 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. 1.000 g)
Brennwert	204 kJ/49 kcal	1994 kJ/477 kcal
Fett	3 g	28 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	8 g
Kohlenhydrate	5 g	46 g
– davon Zucker	1 g	7 g
Eiweiß	1 g	9 g
Salz	1 g	2 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 9) Erdnüsse
11) Schwefeldioxid und Sulphite

(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).



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!