



# SPANISCHE PLATTE MIT PIMIENTOS DE PADRÓN, Papas arrugadas und Aioli

## ADD-ON



Kartoffel (Drillinge)



Pimientos de Padrón



Knoblauchzehe



Joghurt



Mayonnaise

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 Padrón, die Kartoffeln mit der typisch spanischen Salzkruste und eine perfekt abgerundete Aioli – Olé!

Wasche die **Kartoffeln** ab.

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

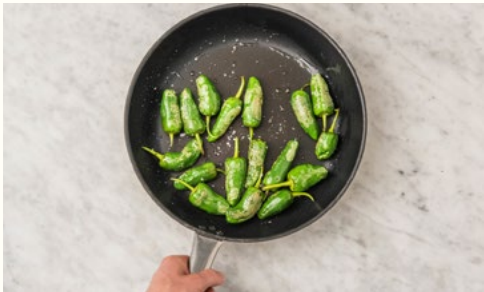


## 1 FÜR DIE KARTOFFELN

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.

Die **Kartoffeln** ca. 20 Minuten gar kochen.



## 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 KNOBLAUCH VORBEREITEN

**Knoblauchzehe** abziehen und fein hacken.



## 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 KNOBLAUCHDIP

Gehackten **Knoblauch** in einer kleinen Schüssel zusammen mit der **Mayonnaise** und dem **Joghurt** zu einem **Knoblauchdip** verrühren.  
 Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Knoblauchdip** auf einer Platte oder großen Tellern zusammen mit den **Patatas Arrugadas**, **Pimientos de Padrón** anrichten.

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Kartoffeln (Drillinge)	500 g
Knoblauchzehe ES	1
Mayonnaise 2) 4)	40 ml
Joghurt 5)	75 g
Pimientos de Padrón	200 g
Salz* für Schritt 1	2 – 3 EL
Wasser* für Schritt 1	1.000 ml
Olivöl* für Schritt 4	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. 950 g)
Brennwert	205 kJ/49 kcal	1.891 kJ/452 kcal
Fett	3 g	26 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	3 g
Kohlenhydrate	5 g	45 g
– davon Zucker	1 g	7 g
Eiweiß	1 g	8 g
Salz	1 g	1 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

2) Eier 4) Senf 5) Milch

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

### URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

## GUTEN APPETIT!

[f](#) [i](#) [v](#) [p](#) #HelloFreshDE

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