



Leichter kochen,  
besser essen!



KW 41  
2015

Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [u](#) [p](#)

hellofresh.de | kundenservice@hellofresh.de

## Bella Italia: Kartoffelpfanne à la Caprese

mit frischem Basilikum

Aus unserem sonnigen Nachbarland kommen nicht nur leckere Nudeln, sondern auch Oliven, Mozzarella und sonnengetrocknete Tomaten. Das passt zwar alles auch auf Pizza, veredelt aber ebenso unseren bunten, italienischen Kartoffelsalat. Buon appetito!



35 min.



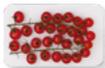
Stufe 2



Kartoffeln



Mozzarella



Kirschtomaten



getrocknete Tomaten



Paprika-Antipasti



Oliven



Zwiebel



Knoblauch



Basilikum



Oregano

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Kartoffeln, festkochend	500 g	1000 g
Mozzarella 7)	125 g	250 g
Kirschtomaten	150 g	300 g
Tomaten, getrocknet 15)	50 g	100 g
Paprika-Antipasti 15)	50 g	100 g
Oliven, schwarz 15)	50 g	100 g
Zwiebel ☉	1/2	1
Knoblauch ☉	1/8	1/4
Basilikum	10 g	20 g
Oregano, getrocknet 15)	1 g	2 g

☉ Ggf. auch für andere  
Rezepte verwenden

### Allergene

7) Lactose

15) kann Spuren von  
Allergenen enthalten

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 609 kcal

Kohlenhydrate: 51 g

Fett: 34 g, Eiweiß: 19 g

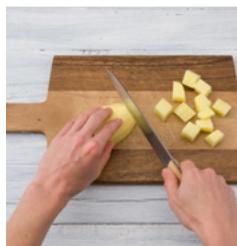
Ballaststoffe: 6 g

**Gut im Haus zu haben** (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .....

Salz, Olivenöl, Butter, Pfeffer

**Was zum Kochen gebraucht wird** .....

großer Topf, Sieb, große Pfanne (mit Deckel)



**1 Kartoffeln** waschen, schälen und fein würfeln. In einem großen Topf mit reichlich Salzwasser bedecken und einmal aufkochen lassen. Dann ca. 2 Min. weiterköcheln lassen, abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen.



**2 Mozzarella** abgießen und in feine Würfel schneiden. **Kirschtomaten** waschen und halbieren. **Getrocknete Tomaten** und **Paprika-Antipasti** grob zerkleinern. **Oliven** halbieren. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen und fein hacken. **Basilikum** waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken.



**3** In einer großen beschichteten Pfanne  $\frac{1}{2}$  EL **Olivenöl** und  $\frac{1}{2}$  EL **Butter** erhitzen. **Kartoffelwürfel** dazugeben und 5–6 Min. bräunlich anbraten. Dann **Kirschtomaten**, **Zwiebeln** und **Knoblauch** zugeben und ca. 5 Min. mitbraten.

**4 Oregano**, **getrocknete Tomaten**, **Paprika-Antipasti**, **Oliven** und **Mozzarella** über **Kartoffeln** streuen. Deckel auf Pfanne setzen, Hitze herunterstufen und so **Mozzarella** 5–8 Min. schmelzen lassen.



**5 Kartoffelpfanne** à la Caprese vom Herd nehmen und mit etwas **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Dann auf Tellern verteilen, mit frischem **Basilikum** bestreuen und genießen!