

Kartoffelsalat in cremigem Harissadressing dazu knusprige Panko-Pilze und Granatapfelkerne

Vegan 30 – 40 Minuten • 786 kcal • Tag 3 kochen

24



Kartoffeln (Drillinge)



Tomatenmark



vegane Mayonnaise



Agavendicksaft



Zitrone, gewachst



Tomate



kleine Salatgurke



Gewürzmischung
„Hello Harissa“



Champignons



Panko-Mehl



Granatapfel



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Essig*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier und 2 große Schüsseln

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	800 g	1000 g
Tomatenmark	70 g	105 g**	140 g
vegane Mayonnaise	75 g	125 g	150 g
Agavendicksaft	20 ml	40 ml	40 ml
Zitrone, gewachst ZA AR	1	1	2
Tomate NL ES BE PL MA	1	2	2
kleine Salatgurke	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Harissa“	6 g	10 g	12 g
Champignons	200 g	300 g	400 g
Panko-Mehl 15)	25 g	37,5 g**	50 g
Granatapfel ES PE IL ZA	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g

**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. 780 g)
Brennwert	420 kJ/100 kcal	3288 kJ/786 kcal
Fett	4,30 g	33,65 g
– davon ges. Fettsäuren	0,36 g	2,85 g
Kohlenhydrate	12,72 g	99,57 g
– davon Zucker	5,01 g	39,22 g
Eiweiß	2,03 g	15,85 g
Salz	0,244 g	1,910 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: 15) Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **PL:** Polen **MA:** Marokko **PE:** Peru **IL:** Israel **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien



Kartoffeln backen

Heize den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze (210 °C Umluft) vor.

Drillinge vierteln oder halbieren.

Drillinge auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, dabei Platz für das **Gemüse** lassen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, die Hälfte **„Hello Harissa“**, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Backofen 25 – 30 Min. garen, bis sie goldbraun sind.



Für die Pilze

Champignons halbieren oder vierteln.

In einer großen Schüssel ein Drittel **Mayonnaise**, **„Hello Paprika“** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser*** vermengen.

Champignons dazugeben und gut vermengen.

Panko-Mehl darüber streuen und nochmal gut vermengen, bis die **Pilze** von allen Seiten paniert sind.

Zusätzlich auf das Backblech geben und 15 – 20 Min. goldbraun backen.



Kleine Vorbereitung

Zitrone in 6 Spalten schneiden.

Tomate in 1 cm Spalten schneiden.

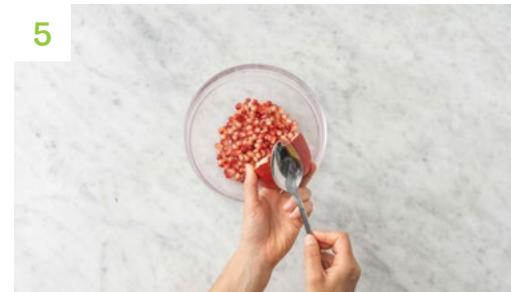
Gurke längs halbieren, mithilfe eines Löffels entkernen und schräg in 0,5 cm Halbmonde schneiden.



Dressing anrühren

In einer zweiten großen Schüssel restliche **Mayonnaise**, restliche **„Hello Harissa“**, **Tomatenmark**, **Agavendicksaft**, **Saft** von 1 [2 | 2] **Zitronenspalte**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Essig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

Tomate und **Gurke** dazugeben und vermengen.



Granatapfel klopfen

Granatapfel auf der **Arbeitsplatte** hin- und herrollen.

Granatapfel vierteln und die **Kerne** mithilfe eines Löffels über einer großen Schüssel herausklopfen.



Anrichten

Drillinge und die Hälfte den **Granatapfelkernen** unter das **Dressing** heben.

Kartoffelsalat auf tiefe Tellern verteilen.

Pilze darauf anrichten, mit **Granatapfelkernen** garnieren und mit restlichen **Zitronenspalten** servieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

