

Tapas-Platte mit selbst gemachter Mojo Rojo

Grillkäse, Pimientos de Padrón und Patatas Bravas

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 836 kcal • Tag 5 kochen



Grillkäse



vorw. festk. Kartoffeln



Pimientos de Padrón



rote Spitzpaprika



Schalotte



Gewürzmischung „Hello Piri“



Paprika, edelsüß



rote Chilischote



Knoblauchzehe



Sahnejoghurt



Mayonnaise



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Essig*, Zucker*, Pfeffer*, Salz*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 2 große Pfannen, hohes Rührgefäß, Knoblauchpresse, Pürierstab und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Grillkäse 7)	200 g	300 g**	400 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Pimientos de Padrón	200 g	400 g	400 g
rote Spitzpaprika NL ES MA	1	2	2
Schalotte DE NL FR	1	2	2
Gewürzmischung „Hello Piri Piri“	2 g**	3 g**	4 g
Paprika, edelsüß	4 g	6 g	8 g
rote Chilischote NL ES MA	1	1	1
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Sahnejoghurt 7)	100 g	150 g	200 g
Mayonnaise 8) 9)	25 g	50 g	50 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. 580 g)
Brennwert	607 kJ/145 kcal	3499 kJ/836 kcal
Fett	10,31 g	59,46 g
– davon ges. Fettsäuren	3,89 g	22,44 g
Kohlenhydrate	7,91 g	45,59 g
– davon Zucker	2,50 g	14,44 g
Eiweiß	4,87 g	28,10 g
Salz	0,572 g	3,296 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: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien

MA: Marokko **FR:** Frankreich



1 Kartoffeln backen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffeln** in 3 cm Stücke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen.

Kartoffeln mit der Hälfte des **Paprikapulvers**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** und etwas **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen, bis sie weich und goldbraun sind.



4 Aioli vorbereiten

Währenddessen restlichen **Knoblauch** in eine kleine Schüssel pressen.

Mayonnaise und **Sahnejoghurt** hinzufügen und verrühren. **Joghurt-Aioli** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann.



2 Gemüse schneiden

Grillkäse waagrecht halbieren und in fingerdicke Sticks schneiden.

Hälfte des **Knoblauchs** in Scheiben schneiden.

Schalotte abziehen und in ca. 1 cm Scheiben schneiden.

Spitzpaprika entkernen und in ca. 3 cm Stücke schneiden.

Chili längs halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**).



5 Grillkäse braten

In der Pfanne aus Schritt 3 erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf hoher Stufe erhitzen.

Pimientos de Padrón darin unter gelegentlichem Wenden ca. 5 – 6 Min. anbraten, bis sie weich und bräunlich sind.

Währenddessen in einer zweiten großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Grillkäse zusammen mit der Hälfte [zwei Drittel | dem gesamten] „Hello Piri Piri“ rundherum für 3 – 4 Min. goldbraun anbraten.



3 Mojo Rojo zubereiten

In einer großen Pfanne 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl*** erhitzen. **Spitzpaprika**, **Schalotte** und **Knoblauchscheiben** darin 5 – 7 Min. anschwitzen, bis das **Gemüse** weich ist. Restliches **Paprikapulver** in der letzten 1 Min. hinzufügen.

Alles in ein hohes Rührgefäß füllen, 1 TL [2 TL | 2 TL] **Essig***, 1 Prise **Zucker*** und nach Belieben **Chili (Achtung: scharf!)** dazugeben und mit einem Pürierstab glatt pürieren. **Mojo Rojo** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Kartoffeln zusammen mit **Pimientos de Padrón** auf Teller verteilen. **Kartoffeln** mit **Mojo Rojo** toppen. **Grillkäse-Sticks** daneben anrichten. Zusammen mit **Joghurt-Aioli** genießen.

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>

