

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

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

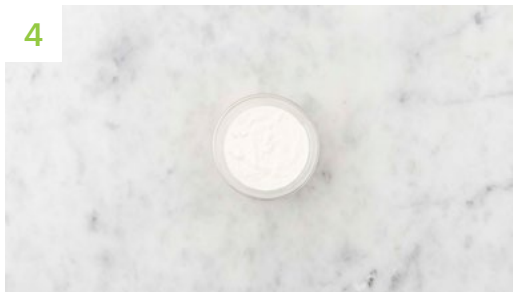


1 Kartoffeln backen

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>

