

Tapas-Platte mit selbst gemachter Mojo Rojo

Grillkäse, Pimientos de Padrón und Patatas Bravas

Vegetarisch Thermomix kocht • 836 kcal • Tag 5 kochen

17



Grillkäse



vorw. festk. Kartoffeln



Pimientos de Padrón



rote Spitzpaprika



Schalotte



Gewürzmischung „Hello Piri 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

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier, 1 kleine Schüssel und 2 große Pfannen

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 Padron	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.

Die **Kartoffeln** in 3 cm dicke Stücke schneiden.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** beträufeln und mit der Hälfte des **Paprikapulvers**, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Kartoffeln auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen, bis sie weich und goldbraun sind.

Währenddessen fortfahren.



2 Für die Aioli

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

Knoblauch abziehen, die Hälfte in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Mayonnaise, **Sahnejoghurt**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **15 Sek./Stufe 3,5** vermischen.

Joghurt-Aioli in eine kleine Schüssel umfüllen.

Mixtopf spülen und trocknen.



3 Für die Mojo Rojo

Schalotte abziehen, halbieren, mit restlichem **Knoblauch** in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. 20 g [30 g | 40 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen Kerngehäuse der **Spitzpaprika** entfernen und **Spitzpaprika** in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Paprikastücke und restliches **Paprikapulver** in den Mixtopf zugeben und **8 Min./100 °C/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen fortfahren.



4 Pimientos & Grillkäse braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf hoher Stufe erhitzen, **Pimientos de Padrón** darin unter gelegentlichem Wenden 5 – 6 Min. anbraten, bis sie weich und bräunlich sind.

Währenddessen **Grillkäse** waagrecht halbieren, in fingerdicke **Sticks** schneiden. In einer zweiten großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Grillkäse** zusammen mit der Hälfte [zwei Drittel | der ganzen] **Gewürzmischung „Hello Piri Piri“** rundherum für 3 – 4 Min. goldbraun anbraten.

Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann. Gegen Capsaicin, den scharfen Wirkstoff in Chilischoten, helfen fettlösliche Lebensmittel wie Milch und Käse.



5 Mojo Rojo fertigstellen

Nach der Paprika-Garzeit 1 TL [2 TL | 2 TL] **Essig***, 1 Prise **Zucker*** und nach Belieben **Chilistreifen (Achtung: scharf!)** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 7** pürieren.

Mojo Rojo mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Kartoffeln mit **Mojo Rojo** toppen und zusammen mit **Pimientos de Padrón** auf Teller verteilen.

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>

