

Loaded Smashed Potatoes

mit Jalapeño-Käse-Soße, Avocado & Pico de Gallo

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 819 kcal • Tag 5 kochen



Kartoffeln (Drillinge)



Avocado



Tomate



Jalapeño



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Limette, gewachst



Koriander



Kochsahne



junger Gouda, gerieben



Gewürzmischung „Hello Patatas“



Gemüsebrühpulver



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Pfeffer*, Olivenöl*, Salz*, Zucker*, Öl*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 großer Topf mit Deckel, 1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	800 g	1200 g
Avocado KE PE MA CO TZ ZA MX CL IL ES	1	2	2
Tomate NL ES BE PL MA	2	3	4
Jalapeño NL	1	1	1
rote Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Limette, gewachst BR MX PE VN CO GT	1	1	1
Koriander	10 g	10 g	10 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
junger Gouda, gerieben 7)	75 g	100 g	150 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Gemüsebrühpulver 10)	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. 730 g)
Brennwert	468 kJ/112 kcal	3428 kJ/819 kcal
Fett	7,2 g	52,7 g
– davon ges. Fettsäuren	2,6 g	19,4 g
Kohlenhydrate	8,6 g	62,8 g
– davon Zucker	1,9 g	14 g
Eiweiß	2,8 g	20,2 g
Salz	0,38 g	2,8 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) **10)** Sellerie

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **KE:** Kenia **PE:** Peru **MA:** Marokko **CO:** Kolumbien **TZ:** Tansania **ZA:** Südafrika **MX:** Mexiko **CL:** Chile **IL:** Israel **ES:** Spanien **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **PL:** Polen **BR:** Brasilien **VN:** Vietnam **GT:** Guatemala



1 Kartoffeln kochen

Heize den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze (230 °C Umluft) vor.

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

Gewaschene **Drillinge** zugeben und 12 – 15 Min. garen, bis sie weich sind.



4 Kartoffeln backen

Fertig gekochte **Kartoffeln** abgießen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Jede **Kartoffel** mit einem Topfdeckel so andrücken, dass sie aufplatzt und ca. 2 cm flach ist.

Zerdrückte **Kartoffeln** mit 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl*** beträufeln, mit der Hälfte vom „**Hello Patatas**“, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und 6 – 8 Min. im Ofen knusprig backen.

Tipp: Wenn Du die Kartoffeln besonders knusprig magst, stelle in den letzten 2 Min. die Grillfunktion an.

Jalapeño

Heiß her geht es, sobald die scharfe Paprikasorte Einzug in unsere Rezepte findet – lass bei der Jalapeño ein wenig Vorsicht walten.



2 Gemüse schneiden

Zwiebel fein hacken.

Knoblauch fein hacken.

Jalapeño halbieren, entkernen und fein hacken (**Achtung: scharf!**).

Tomaten grob würfeln.

Koriander fein hacken.

Limette vierteln.



5 Für die Käsesoße

In einem kleinen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Gehackten Knoblauch**, **Jalapeñowürfel** und restliche **Zwiebelwürfel** darin 2 – 3 Min. anschwitzen, bis sie anfangen zu duften.

Kochsahne, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser***, **Gemüsebrühe** und restliches „**Hello Patatas**“ einrühren.

Gouda hineingeben und 3 – 4 Min. unter Rühren erhitzen, bis der **Käse** schmilzt und eine glatte **Soße** entsteht.



3 Salsa zubereiten

In einer kleinen Schüssel **Tomatenwürfel** zusammen mit der Hälfte des **Korianders**, der Hälfte der **Zwiebel**, **Soft** aus 1 [2 | 2] **Limettenspalte** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** vermengen. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Zucker*** abschmecken.



6 Anrichten

Tipp: Wenn die Soße zu dick wird, füge löffelweise **Wasser*** hinzu.

Avocado halbieren, entkernen, das **Fruchtfleisch** herauslösen und in 2 cm Würfel schneiden.

Smashed Potatoes auf Tellern anrichten und mit der **Käsesoße** toppen.

Tomatensalat, **Avocadowürfel**, nach Belieben restliche **Kräuter** und restliche **Limettenspalten** dazu servieren.

Guten Appetit!