

# Tapas-Platte mit selbst gemachterter Mojo Rojo

## Grillkäse, Pimientos de Padrón und Patatas Bravas

Klimaheld Vegetarisch Thermomix kocht • 852 kcal • Tag 5 kochen



Grillkäse Zypriotischer Art



vorw. festk. Kartoffeln



Pimientos de Padrón



rote Spitzpaprika



Schalotte



rote Chilischote



Knoblauchzehe



Gewürzmischung „Hello Piri-Piri“



Paprikapulver edelsüß



Mayonnaise



Sahnejoghurt



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus deiner Küche

Pfeffer\*, Weißweinessig\*, Zucker\*, Salz\*, Öl\*

## Kochutensilien

Thermomix® und 1 kleine Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Grillkäse Zypriotischer Art <b>7)</b>	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 <b>NL   ES   MA</b>	1	2	2
Schalotte <b>DE   NL   FR   ES</b>	1	2	2
rote Chilischote <b>NL   ES   MA</b>	1	1	1
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Gewürzmischung „Hello Piri-Piri“	2 g**	3 g**	4 g
Paprikapulver edelsüß	4 g	6 g	8 g
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	25 g	50 g	50 g
Sahnejoghurt <b>7)</b>	100 g	150 g	200 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. 570 g)
Brennwert	623 kJ/149 kcal	3565 kJ/852 kcal
Fett	10,4 g	59,4 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	22,6 g
Kohlenhydrate	7,9 g	45,3 g
– davon Zucker	2,5 g	14,1 g
Eiweiß	5,3 g	30,3 g
Salz	0,51 g	2,93 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 FR: Frankreich ES: Spanien MA: Marokko



## 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.



## 5 Mojo Rojo fertigstellen

Nach der Paprika-Garzeit 1 TL [2 TL | 2 TL] **Weißweinessig\***, 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>

