

Korean glazed Potatoes mit spicy Salad & Dip

Vegan 30 – 40 Minuten • 784 kcal • Tag 3 kochen

25



Kartoffeln (Drillinge)



Babypinac



Gurke



Frühlingszwiebel



Knoblauchzehe



Schnittlauch



Sojasoße



Sesamöl



vegane Mayonnaise



Sesamsamen



milder Chili-Mix

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne und 2 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	1000 g	1000 g
Babyspinat	75 g	100 g	150 g
Gurke NL ES MA	1	1,5**	2
Frühlingszwiebel EG MA SN DE	2	3	1
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Sojasoße 11) 15)	50 ml	75 ml	100 ml
Sesamöl 3)	20 ml	30 ml	40 ml
vegane Mayonnaise	50 g	75 g	100 g
Sesamsamen 3)	10 g	20 g	20 g
milder Chili-Mix	2 g	3 g**	4 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. 630 g)
Brennwert	520 kJ/124 kcal	3280 kJ/784 kcal
Fett	7,3 g	46,2 g
– davon ges. Fettsäuren	0,8 g	4,9 g
Kohlenhydrate	11,4 g	71,8 g
– davon Zucker	3,5 g	22,2 g
Eiweiß	2,1 g	13 g
Salz	0,64 g	4,01 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: 3) Sesamsamen 11) Soja 15) Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien EG: Ägypten MA: Marokko SN: Senegal

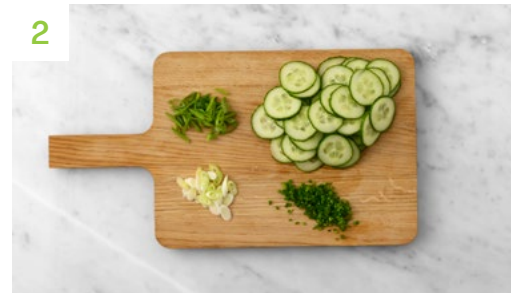


Für die Kartoffeln

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

Drillinge je nach Größe halbieren.

Drillinge auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** und **Pfeffer*** vermengen und im Backofen 20 – 25 Min. garen, bis sie goldbraun sind.

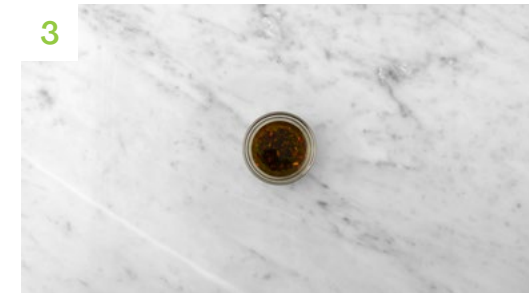


Kleine Vorbereitung

Gurke in 1 cm Scheiben schneiden.

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden.



Öl vorbereiten

Knoblauch in eine kleine Schüssel pressen, **milden Chili-Mix (Achtung: scharf!)** und die Hälfte vom **Schnittlauch** dazugeben.

In einer großen Pfanne 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl*** erhitzen, bis es heiß ist.

Tipps: Ob das Öl heiß genug ist, merkst Du, wenn Du einen Holzlöffel in das Öl hältst und kleine Blasen entstehen.

Heißes **Öl*** über den **Knoblauch-Chili-Mix** gießen und beiseite stellen.

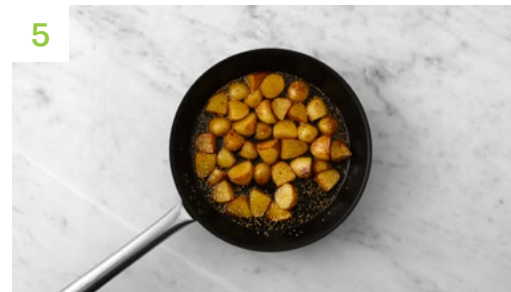


Dip & Salat machen

In einer zweiten kleinen Schüssel **Mayonnaise** und restlichen **Schnittlauch** verrühren.

In einer großen Schüssel **Gurkenscheiben**, weißen Teil der **Frühlingszwiebel**, die Hälfte des **Chili-Öls**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker*** und 0,5 TL [0,5 TL | 1 TL] **Salz*** vermengen.

Spinat darauf geben, aber noch nicht unterheben.

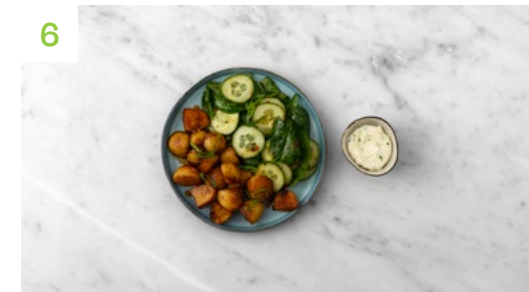


Kartoffeln glasieren

In der großen Pfanne aus Schritt 3 **Sojasoße**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Zucker*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig*** einmal aufkochen, bis der **Zucker** geschmolzen ist, 4 – 5 Min. kochen, bis die **Glasure** eindickt.

Sesam und gebackene **Drillinge** dazugeben und vermengen.

Kurz vor dem Servieren das **Sesamöl** unterheben.



Anrichten

Spinat unter den **Salat** heben.

Kartoffeln auf tiefe Teller verteilen und mit dem grünen Teil der **Frühlingszwiebel** toppen, **Gurken-Spinat-Salat** daneben anrichten. Mit restlichem **Chili-Öl** garnieren und **Schnittlauch-Dip** dazu servieren.

Guten Appetit!

milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

