

Warmer Kartoffelsalat mit Mozzarella und Tomaten dazu Babyspinat, Gurke und Kürbiskernöl

Viel Gemüse **Family** Klimaheld Vegetarisch Thermomix kocht • 676 kcal • Tag 3 kochen



vorw. festk. Kartoffeln



Mozzarella



Babyspinat



Gurke



Tomate



Kerbel



Schnittlauch



Knoblauchzehe



Kürbiskerne



Kürbiskernöl



Naturjoghurt



Buttermilch-
Zitronen-Dressing



Paprikapulver edelsüß



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Salz*, Weißweinessig*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel und 1 kleine Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	600 g	750 g	1000 g
Mozzarella 7)	125 g	187,5 g**	250 g
Babyspinat	100 g	150 g	200 g
Gurke NL ES MA	1	2	2
Tomate NL ES MA BE	1	2	2
Kerbel/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Kürbiskerne	10 g	20 g	20 g
Kürbiskernöl	10 ml	20 ml	20 ml
Naturjoghurt 7)	75 g	100 g	150 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing 7) 8) 9)	50 ml	100 ml	100 ml
Paprikapulver edelsüß	1 g**	2 g	2 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. 710 g)
Brennwert	398 kJ/95 kcal	2829 kJ/676 kcal
Fett	4,2 g	29,7 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	13,9 g
Kohlenhydrate	8,2 g	58,6 g
– davon Zucker	1,8 g	12,5 g
Eiweiß	3,7 g	26,2 g
Salz	0,14 g	1,01 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: 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 BE: Belgien



Dressing zubereiten

Schnittlauch in ca. 2 cm Stücke schneiden.

Blätter vom **Kerbel** abzupfen.

Knoblauch abziehen.

Schnittlauch, **Kerbel** und nach Geschmack **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Kürbiskernöl**, **Buttermilch-Zitronen-Dressing**, **Joghurt**, Hälfte [gesamtes | gesamtes] **Paprikapulver** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **10 Sek./Stufe 3,5** mischen und in eine große Schüssel umfüllen.

Mixtopf spülen.



Kürbiskerne rösten

Eine kleine Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze erwärmen. **Kürbiskerne** darin ca. 3 – 4 Min. rösten, bis sie leicht gebräunt sind. **Kürbiskerne** in eine kleine Schüssel umfüllen.



Dampfgaren

[Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitz frei bleiben.]

Kartoffeln schälen, in ca. 1,5 cm Stücke schneiden und in den Varoma-Behälter geben. **Kartoffeln salzen*** und **pfeffern*** und Varoma verschließen.

500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **28 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

In der Zwischenzeit mit der Zubereitung fortfahren.



Salat marinieren

Varoma abnehmen, vorsichtig öffnen (**Achtung: heiß!**), Rühraufsatz vorsichtig entfernen und **Kartoffeln** mit in die große Schüssel zum **Dressing** geben und vermischen.

Mozzarellastücke und **Babyspinat** unterheben.

Kartoffelsalat mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Kleinigkeiten

Enden der **Gurke** abschneiden, **Gurke** längs halbieren und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

Tomate in 2 cm Würfel schneiden.

Gurkenhalbmonde und **Tomatenwürfel** zum **Dressing** in die große Schüssel geben und beiseitestellen.

Mozzarella in 2 cm Stücke schneiden.



Anrichten

Warmen **Kartoffelsalat** auf tiefe Teller verteilen, geröstete **Kürbiskerne** darüberstreuen und 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>

