

# Warmer Kartoffelsalat in Harissadressing dazu knusprige Panko-Kräuter-Pilze

Vegan 30 – 40 Minuten • 760 kcal • Tag 3 kochen



Kartoffeln (Drillinge)



vegane Mayonnaise



Agavendicksaft



Zitrone, gewachst



kleine Salatgurke



Gewürzmischung „Hello Harissa“



Panko-Mehl



Champignons



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Tomatenpesto



Petersilie glatt



Thymian



Tomate (Roma)



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer\*, Öl\*, Salz\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier und 3 große Schüsseln

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	750 g	1200 g
vegane Mayonnaise	75 g	125 g	150 g
Agavendicksaft	20 ml	40 ml	40 ml
Zitrone, gewachst <b>ES</b>   <b>ZA</b>   <b>AR</b>   <b>TR</b>   <b>CL</b>   <b>EG</b>	1	1	2
kleine Salatgurke	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Harissa“	6 g	10 g	12 g
Panko-Mehl <b>15</b> )	25 g	37,5 g**	50 g
Champignons	200 g	300 g	400 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Tomatenpesto <b>14</b> )	25 g	50 g	50 g
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g
Tomate (Roma)	2	3	4

\*\*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	449 kJ/107 kcal	3178 kJ/760 kcal
Fett	5,3 g	37,2 g
– davon ges. Fettsäuren	0,4 g	3 g
Kohlenhydrate	11,7 g	83 g
– davon Zucker	3 g	21,4 g
Eiweiß	2,2 g	15,4 g
Salz	0,31 g	2,17 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:** **14**) Schwefeldioxide und Sulfite **15**) Weizen

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

**Ursprungsländer:** **ES:** Spanien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien

**TR:** Türkei **CL:** Chile **EG:** Ägypten



## 1 Kartoffeln backen

Heize den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze (210 °C Umluft) vor.

**Drillinge** je nach Größe halbieren oder vierteln und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, dabei Platz für die **Pilze** lassen.

**Drillinge** mit der Hälfte „Hello Harissa“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und im Backofen ca. 25 Min. garen, bis sie goldbraun sind.



## 4 Dressing anrühren

In einer zweiten großen Schüssel **Tomatenpesto**, **Agavendicksaft**, restliche **Mayonnaise**, restliches „Hello Harissa“, Saft von 1 [2 | 2] **Zitronenspalte**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** verrühren.

**Tomate**, **Gurke** und Hälfte der **Petersilie** dazugeben und vermengen.

### Harissa

Harissa ist eine scharfe Gewürzmischung, die in Ländern wie Marokko, Tunesien, Algerien oder Libyen fester Bestandteil der traditionellen Küche ist. Es besteht aus viel gemahlenem Chili – sei besser vorsichtig bei der Dosierung.



## 2 Für die Pilze

**Thymian** fein hacken.

In einer großen Schüssel ein Drittel **Mayonnaise**, „Hello Paprika“ und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser\*** vermengen.

**Champignons** je nach Größe halbieren oder vierteln, zu der **Mayonaisse** geben und gut vermengen.

**Panko-Mehl** und **Thymian** in die Schüssel geben und gut mit den **Pilzen** vermengen, bis sie rundherum paniert sind.

In den letzten 15 – 20 Min. neben die **Drillinge** auf das Backblech geben und goldbraun backen.



## 5 Salat fertigstellen

**Drillinge** nach der Backzeit etwas abkühlen lassen, dann unter den **Salat** heben.



## 3 Gemüse und Zitrone schneiden

**Zitrone** in 6 Spalten schneiden.

**Tomaten** in 1 cm Spalten schneiden.

**Gurke** längs halbieren, mithilfe eines Löffels entkernen und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

**Petersilienblätter** grob hacken.



## 6 Anrichten

**Kartoffelsalat** auf tiefe Teller verteilen.

**Pilze** darauf anrichten, mit restlicher **Petersilie** garnieren und mit restlichen **Zitronenspalten** servieren.

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>

