

Kartoffelsalat in cremigem Harissadressing dazu knusprige Panko-Kräuter-Pilze

Vegan Thermomix hilft • 760 kcal • Tag 3 kochen

33



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*, Weißweinessig*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier und 2 große Schüssel

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 ES ZA AR	1	1	2
TR CL EG			
kleine Salatgurke	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Harissa“	6 g	10 g	12 g
Panko-Mehl 15)	25 g	37,5 g**	50 g
Champignons	200 g	300 g	400 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Tomatenpesto 14)	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



Kartoffeln backen

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

Drillinge vierteln oder halbieren und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, dabei Platz für das **Gemüse** lassen.

Drillinge mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, die Hälfte „**Hello Harissa**“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Backofen 25 – 30 Min. garen, bis sie goldbraun sind.

Währenddessen fortfahren.



Für die Pilze

Thymianblättchen fein hacken.

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

Champignons halbieren oder vierteln, zu der **Mayonnaisemischung** geben und gut vermengen.

Panko-Mehl und **Thymian** darüber streuen und nochmals gut vermengen, bis die **Pilze** rundherum paniert sind.

Neben die **Drillinge** auf das Backblech geben und 15 – 20 Min. goldbraun backen.

Währenddessen fortfahren.



Für das Dressing

Zitrone in 6 Spalten schneiden.

Petersilie in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Die Hälfte davon umfüllen und beiseite stellen. Den Rest mit dem Spatel nach unten schieben.

Restliche **Mayonnaise**, restliches „**Hello Harissa**“, **Tomatenpesto**, **Agavendicksaft**, **Saft** von 1 [2 | 2] **Zitronenspalten**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 3** zu einem **Dressing** verrühren.

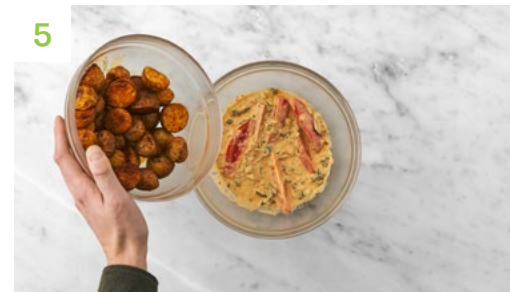


Für den Salat

Gurke längs halbieren, mithilfe eines Löffels entkernen und in ca. 3 cm Stücke schneiden.

Gurke in den Mixtopf zugeben und **4 Sek./Stufe 4** zerkleinern. **Gurken-Mix** in eine große Schüssel umfüllen.

Tomate in 1 cm Spalten schneiden und in die Schüssel zugeben.



Für den Salat

Nach der Backzeit **Drillinge** in die große Schüssel zugeben, unterheben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Kartoffelsalat auf tiefe Teller verteilen. **Pilze** darauf anrichten, mit restlicher **Petersilie** garnieren und mit restlichen **Zitronenspalten** servieren.

Guten Appetit!

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.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

