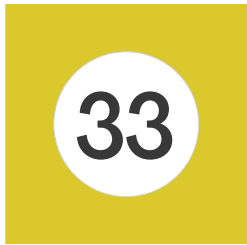


Warmer Kartoffelsalat in Harissadressing dazu knusprige Panko-Kräuter-Pilze

Vegan Thermomix hilft • 762 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



- 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 EG	1	1	2
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 NL ES MA	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	450 kJ/108 kcal	3187 kJ/762 kcal
Fett	5,3 g	37,8 g
– davon ges. Fettsäuren	0,5 g	3,2 g
Kohlenhydrate	12 g	84,8 g
– davon Zucker	3,2 g	22,5 g
Eiweiß	2,2 g	15,6 g
Salz	0,31 g	2,19 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

EG: Ägypten **NL:** Niederlande **MA:** Marokko



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

Thymian 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, zur **Mayonnaise-Mischung** geben und gut vermengen.

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

In den letzten 15 – 20 Min. neben die **Drillinge** auf das Backblech geben und 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] **Zitronenspalte**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 3** zu einem **Dressing** verrühren.

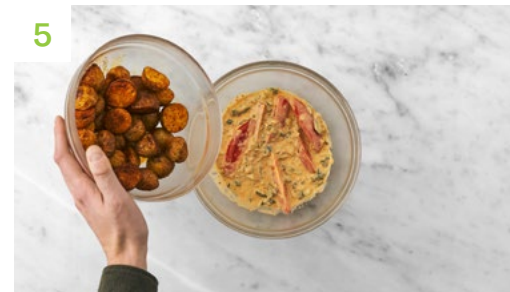


Für den Salat

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!

gewachste Zitrone

Bitte beachte, dass die im Lieferumfang enthaltene Schale der Zitrone möglicherweise konventionell mit Bienenwachs behandelt wurde und diese somit nicht als vegan ausgewiesen werden kann. Für die Zubereitung des Gerichts wird die Schale der Zitrone jedoch nicht benötigt.

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

