

Spanischer Kartoffelsalat mit Chorizo

Hirtenkäse und Kräuter-Aioli-Dressing

30 – 40 Minuten • 811 kcal • Tag 3 kochen

34



Griechischer Käse leicht



Kartoffeln (Drillinge)



rote Zwiebel



Babypinac



Naturjoghurt



Aioli



mittelscharfer Senf



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Petersilie glatt



Schnittlauch



Tomate (Roma)



Chorizo



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Griechischer Käse leicht 7)	100 g	150 g	200 g
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	750 g	1000 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Babyspinat	75 g	100 g	150 g
Naturjoghurt 7)	100 g	150 g	200 g
Aioli 8) 9)	20 g	40 g	40 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	20 ml	20 ml
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Tomate (Roma) NL MA ES	1	2	2
Chorizo	120 g	180 g	240 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. 620 g)
Brennwert	550 kJ/131 kcal	3392 kJ/811 kcal
Fett	7,2 g	44,7 g
– davon ges. Fettsäuren	2,7 g	16,7 g
Kohlenhydrate	10,2 g	63,2 g
– davon Zucker	2,2 g	13,9 g
Eiweiß	5,3 g	32,9 g
Salz	0,76 g	4,66 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 **EG:** Ägypten

MA: Marokko **ES:** Spanien



Für die Kartoffeln

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

Drillinge vierteln oder halbieren.

Drillinge auf einem mit Backpapier belegtem Backblech geben, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **ÖL**, „Hello Paprika“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Ofen 25 – 30 Min goldbraun backen.



Chorizo anbraten

Eine große Pfanne über mittlerer Temperatur erhitzen. **Chorizo** und drei Viertel der **Zwiebelstreifen** darin 4 – 6 Min. anbraten.



Für das Dressing

Kräuter grob hacken.

In einer großen Schüssel **Joghurt**, **Aioli**, Hälfte **Kräuter**, **Senf**, 1 TL [1,5 TL | 2] **Weißweinessig***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** vermengen.



Salat zusammenstellen

Spinat, **Tomate** und restliche **Zwiebelstreifen** in die große Schüssel mit dem **Dressing** geben. **Kartoffeln** nach der Garzeit hinzugeben und vermengen.



Gemüse vorbereiten

Tomate in 2 cm Würfel schneiden.

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

Chorizo in 1 cm Würfel schneiden.



Anrichten

Kartoffelsalat auf tiefen Tellern anrichten und das **Chorizo-Topping** darauf verteilen. **Hirtenkäse** mit den Händen darüber bröseln und mit restlichen **Kräutern** garnieren.

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>

