

Büffelmozzarella in süßer Chili-Marinade auf warmem Antipasti-Kartoffel-Salat, dazu Rucola

Kalorien im Blick Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 625 kcal • Tag 3 kochen

18



Büffelmozzarella
Vegetarisch



Ofenkartoffel



Zucchini



Paprika multicolor



Rucola



Basilikum



Thymian



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



mittelscharfer Senf



Balsamicoreme



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



milder Chili-Mix



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Salz*, Balsamicoessig*, Olivenöl*, Öl*, Honig*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse und 2 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Büffelmozzarella Vegetarisch 7)	125 g	250 g	250 g
Ofenkartoffel DE FR BE	3	4	6
Zucchini DE NL ES MA	1	1	2
Paprika multicolor NL BE ES	1	2	2
Rucola	50 g	75 g	100 g
Basilikum/Thymian	10 g	10 g	10 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	15 ml**	20 ml
Balsamicoreme 14)	12 g	12 g	24 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
milder Chili-Mix	2 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. 630 g)
Brennwert	418 kJ/100 kcal	2614 kJ/625 kcal
Fett	5,2 g	32,5 g
– davon ges. Fettsäuren	2,1 g	12,9 g
Kohlenhydrate	9,6 g	60,1 g
– davon Zucker	5,2 g	32,5 g
Eiweiß	3,3 g	20,5 g
Salz	0,24 g	1,52 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) **9)** Senf **14)** Schwefeldioxide und Sulfite

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **FR:** Frankreich **BE:** Belgien **EG:** Ägypten



1 Gemüse schneiden

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Ofenkartoffeln** in ca. 2 cm Würfeln schneiden.

Paprika halbieren, entkernen und in ca. 3 cm Stücke schneiden.

Zucchini längs halbieren und in ca. 1 cm Halbmonde schneiden.

Zwiebel in fingerdicke Spalten schneiden.



2 Gemüse backen

Kartoffelwürfel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit „**Hello Patatas**“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im vorgeheizten Ofen 8 Min. backen.

Nach 8 Min. das restliche **Gemüse** aus Schritt 1 zu den **Kartoffeln** geben.

Knoblauch dazu pressen, alles vorsichtig mischen und weitere 10 – 15 Min. backen, bis die **Kartoffelwürfel** weich und leicht gebräunt sind.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



3 Für die Marinade

Thymianblätter fein hacken.

In einer großen Schüssel **Senf**, gehackten **Thymian**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Chili-Mix**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1 EL | 2 EL] **Honig*** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Wasser*** miteinander zu einer **Marinade** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 Währenddessen

Mozzarella abgießen und waagrecht halbieren.

Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.



5 Für den Salat

In einer zweiten großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] von der **Marinade** mit der Hälfte der **Basilikumstreifen** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig*** zu einem **Dressing** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Rucola dazugeben, vorsichtig vermengen und beiseitestellen.

Tipp: Mische den Salat erst ganz zum Schluss unter, dann bleibt er frischer.



6 Anrichten

Fertig gebackenes **Gemüse** in die große Schüssel zu der **Marinade** geben, darin schwenken und auf Teller verteilen.

Mozzarella mittig darauf legen, mit **Balsamicoreme** und restlichem **Basilikum** toppen. **Rucolasalat** daneben anrichten.

Guten Appetit!

milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili-Mix. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

