



Leichter kochen,
besser essen!



6
KW23
2016 **thermomix**

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

Leckerer Grillkäse mit mediterranen Rosmarin-Kartoffeln und frischem Salat

Dieses Gericht passt super in die Grillsaison. Dafür können die Kartoffeln mit den Tomaten, Zwiebeln und dem Rosmarin in Alufolie und der Käse auf dem Grill gegart werden. Den Salat kannst Du auch mit Deinen Freunden teilen oder zum Picknick mitnehmen. Guten Appetit!

 35 min.

 40 min.

 Stufe 2

 2 Portionen



Kartoffeln (Drillinge)



Rosmarin



Grillkäse



Salatherz



Kirschtomaten



rote Zwiebel



Knoblauch



geschwärzte Oliven



Gurke

Für 2 Personen.....

- 1 rote Zwiebel, halbiert
- 50 g geschwärtzte Oliven
- ½ Knoblauch ⊕
- 1 Zweig Rosmarin, abgezupft
- 400 g Kartoffeln (Drillinge), halbiert
- 1 Salatherz

- ½ Gurke, gewürfelt (1 cm)
- 150 g Kirschtomaten, halbiert
- 1 Stück Grillkäse 7)

⊕ Restliche Menge wird ggf. noch für ein anderes Rezept benötigt.

Allergene
7) Lactose

Nährwerte pro Person
Kalorien: 731 kcal/3061 kJ
Kohlenhydrate: 43 g
Fett: 49 g, Eiweiß: 30 g
Cholesterin: 0 mg
Ballaststoffe: 7 g

Gut im Haus zu haben

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Essig

Was zum kochen gebraucht wird

Thermomix, Backofen, große Schüssel (2), Backpapier, tiefes Backblech, kleine Schüssel, große Pfanne

Vorbereitung: Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. **Gemüse** und **Kräuter** waschen und putzen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.

1 Eine **Zwiebelhälften** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen. Die zweite Hälfte in Ringe schneiden. **Oliven** in den Mixtopf geben, **2 Sek./Stufe 4** zerkleinern und zu den **Zwiebelwürfeln** geben.

2 **Knoblauch** und **Rosmarin** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit den **Kartoffelhälften** in eine zweite große Schüssel geben. Mit 1 EL **Olivenöl** und etwas **Salz** und **Pfeffer** würzen, alles vermengen und auf einem mit Backpapier belegten tiefen Backblech verteilen. Auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 25 Min. backen. In dieser Zeit 2- bis 3-mal wenden.

3 In der Zwischenzeit das **Salatherz** klein schneiden und zusammen mit den **Gurkenwürfeln** zu der zerkleinerten **Oliven-Zwiebel-Mischung** geben.

4 500 g Wasser in den Mixtopf einwiegen. Varoma-Einlegeboden in den Varoma-Behälter einlegen. **Kirschtomaten** auf den Varoma-Einlegeboden geben und mit **Zwiebelringen** bedecken. Varoma aufsetzen und **10 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

5 Währenddessen in einer kleinen Schüssel 1 EL **Olivenöl**, 2 EL **Essig**, **Salz** und **Pfeffer** zu einem **Dressing** verrühren, über den **Salat** geben, vermischen und kurz ziehen lassen. In einer großen Pfanne 1 EL **Olivenöl** erhitzen, **Grillkäse** darin 4 – 5 Min. je Seite knusprig braten.

6 Varoma abnehmen und **Kirschtomaten-Zwiebel-Mischung** mit den **Rosmarin-Kartoffeln** in einer Schüssel vermischen, mit **Grillkäse** und **Salat** auf Tellern anrichten und genießen.

