



PATATAS BRAVAS MIT CHORIZO,

dazu Oliven, Rucola, getrocknete Tomaten und Aioli

EXTRA LECKERBISEN

Grillido "Chorizo Style"



Mandelblättchen



Kartoffeln (Drillinge)



getrocknete Tomaten



schwarze Oliven



Rucola



Hirtenkäse



Petersilie



rote Kirschtomaten



Knoblauchzehe



Mayonnaise



Weißweinessig



Grillido "Chorizo Style"

30 Minuten Stufe 2

Tag 1-5 kochen

Mit unserem Hello Extra werden Deine sommerlichen Patatas Bravas zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis, denn Dein Extra Leckerbissen dazu sind leckere Chorizo-Bratwürste von Grillido. Mit dabei sind Kartoffeln, Oliven, Hirtenkäse, Rucola und getrocknete Tomaten. Perfekt dazu passt Deine selbst gemachte Aioli, die eine schöne Knoblauchnote mit sich bringt. Wir wünschen Dir guten Appetit – genieß die Sommergefühle!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du eine **Knoblauchpresse**, **1 kleine Schüssel**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 VORBEREITUNG

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

Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe längs vierteln oder achteln.



2 KARTOFFELN BACKEN

Kartoffelspalten auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für die **Würste** lassen), mit **Olivöl*** beträufeln und mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. **Kartoffelspalten** auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen, bis sie weich und goldbraun sind.

Grillido mit den **Mandelblättchen** in den letzten 5 Min. der **Kartoffelgarzeit** mit in den Backofen geben.



4 OLIVEN SCHNEIDEN

Öl der **schwarzen Oliven** und **getrockneten Tomaten** abgießen.

Oliven in Ringe schneiden und **getrocknete Tomaten** grob hacken.



5 AIOLI ZUBEREITEN

Knoblauch in eine kleine Schüssel pressen.

Mit **Mayonnaise**, **Weißweinessig** und **Olivöl*** zu einer **Aioli** vermischen.

Aioli mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 IN DER ZWISCHENZEIT

Rucola in mundgerechte

Stücke schneiden.

Rote Kirschtomaten halbieren.

Blätter der **Petersilie** abzupfen und grob hacken.

Knoblauch abziehen.



6 ANRICHTEN

Zerkleinerten **Rucola** auf tiefe Teller verteilen.

Kirschtomatenhälften, **getrocknete Tomaten** und **Oliven** darauf anrichten. **Hirtenkäse** darüber zerbröseln.

Kartoffelstücke, **Grillido** und **Mandelblättchen** aus dem Backofen darübergeben, mit **Aioli** und gehackter **Petersilie** garnieren und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	800 g
Grillido "Chorito Style"	240 g	360 g	480 g
Mandelblättchen 7)	10 g	15 g	20 g
Rucola	75 g	100 g	150 g
rote Kirschtomaten	150 g	300 g	300 g
Petersilie	20 g	30 g	40 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
getrocknete Tomaten/schwarze Oliven	100 g	150 g	200 g
Mayonnaise 2) 4)	20 ml	40 ml	40 ml
Weißweinessig 1) 11)	12 ml	24 ml	24 ml
Hirtenkäse 5)	150 g	150 g	300 g
Olivöl*	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

👉 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	557 kJ/133 kcal	2653 kJ/634 kcal
Fett	8 g	38 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	12 g
Kohlenhydrate	10 g	49 g
- davon Zucker	3 g	16 g
Eiweiß	5 g	23 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	0 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 4) Senf 5) Milch
7) Mandeln 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at