



# PATATAS BRAVAS! SPANISCHE BACKKARTOFFELN, dazu Oliven, Rucola, getrocknete Tomaten und Aioli



## HELLO OLIVEN

Oliven schmecken nicht nur wunderbar gut,  
sie sind auch richtig gesund.  
Sie enthalten jede Menge  
sekundäre Pflanzenstoffe,  
die u. a. Dein Immunsystem stärken!



Mandelblättchen



Kartoffeln (Drillinge)



getrocknete Tomaten



schwarze Oliven



Rucola



Hirtenkäse



Petersilie



rote Kirschtomaten



Knoblauchzehe



Mayonnaise



Weißweinessig

30 Minuten Stufe 2

Neuentdeckung Veggie

leichter Genuss Zeit sparen

Hol Dir den Sommer zurück auf den Tisch! Unser heutiges Rezept erinnert mit diesen Zutaten an sonnige Tage: Rucola, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten und cremiger Hirtenkäse verbinden sich mit knusprig gebackenen Kartoffelspalten zu einem lauwarmen Salat. 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, mit **Olivenöl\*** beträufeln und mit etwas **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

Auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen, bis sie weich und goldbraun sind.

**Mandelblättchen** für 3 – 5 Min. zum Ende der Garzeit zu den **Kartoffeln** geben.



## 3 IN DER ZWISCHENZEIT

**Rucola** in mundgerechte Stücke schneiden.

**Rote Kirschtomaten** halbieren.

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

**Knoblauch** abziehen.



## 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 **Olivenöl\*** zu einer **Aioli** vermischen.

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



## 6 ANRICHTEN

Zerkleinerten **Rucola** auf tiefe Teller verteilen.

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

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

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

|                                     | 2P             | 3P       | 4P      |
|-------------------------------------|----------------|----------|---------|
| Kartoffeln (Drillinge)              | 400 g          | 600 g    | 800 g   |
| Mandelblättchen 7)                  | 10 g           | 15 g     | 20 g    |
| Rucola                              | 75 g           | 100 g    | 150 g   |
| rote Kirschtomaten                  | 150 g          | 200 g    | 300 g   |
| Petersilie                          | 20 g           | 20 g     | 20 g    |
| Knoblauchzehe ES                    | 1              | 1        | 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          | 12 ml    | 12 ml   |
| Hirtenkäse 5)                       | 150 g          | 200 g    | 300 g   |
| Olivenöl*                           | 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                       | 560 kJ/134 kcal | 2651 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) Eier 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

# GUTEN APPETIT!