

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



GETROCKNETE TOMATEN

Um getrocknete Tomaten auf traditionelle Art herzustellen, werden frische Tomaten eingesalzen. Dadurch verdampft der austretende Saft in der Sonne.



Mandelblättchen



Kartoffeln



getrocknete Tomaten



schwarze Oliven



Rucola



Hirtenkäse



Petersilie



rote Kirschtomaten



Knoblauchzehe



Mayonnaise



Weißweinessig

30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Veggie

Zeit sparen

leichter Genuss

Hol Dir den Sommer mit diesen Zutaten auf den Tisch: 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, genieße die Sommergefühle – am besten auf Deiner Terrasse oder dem Balkon!

Wasche **Gemüse, Salat** und **Kräuter** ab.

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



1 VORBEREITUNG

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

Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe längs vierteln oder achtern. **Kartoffelstücke** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl*** beträufeln und mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



4 OLIVEN SCHNEIDEN

Öl der **Oliven** und **getrockneten Tomaten** abgießen. **Oliven** in Ringe schneiden und **getrocknete Tomaten** grob hacken.



2 KARTOFFELN BACKEN

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

Mandelblättchen in den letzten 3 – 5 Min. der Backzeit zu den **Kartoffeln** geben.



5 AIOLI ZUBEREITEN

Knoblauch in eine kleine Schüssel pressen und mit **Mayonnaise**, **Weißweinessig** und 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl*** zu einer **Aioli** vermischen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 IN DER ZWISCHENZEIT

Rucola in mundgerechte Stücke schneiden.

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 und **Mandelblättchen** aus dem Backofen darübergeben. **Hirtenkäse** darüber zerbröseln, **Kartoffelstücke** daneben anrichten, mit **Aioli** und gehackter **Petersilie** garnieren und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Mandelblättchen 7)	10 g	10 g	10 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)	40 ml	60 ml	80 ml
Weißweinessig 1) 11)	6 ml ☉ 9 ml ☉	9 ml ☉ 12 ml ☉	12 ml ☉ 15 ml ☉
Hirtenkäse 5)	150 g	200 g	300 g
Olivenöl* für Schritt 1 und 5	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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	609 kJ/146 kcal	2.943 kJ/704 kcal
Fett	9 g	46 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	12 g
Kohlenhydrate	10 g	49 g
– davon Zucker	3 g	17 g
Eiweiß	5 g	23 g
Salz	1 g	2 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

- 1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 4) Senf 5) Milch
7) Schalenfrüchte 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellowfresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellowfresh.at

Guten Appetit!