



SPANISCHE TAPAS

mit Pimientos de Padrón, Tomatensalsa und Patatas Bravas



HELLO PIMIENTOS DE PADRÓN

Die kleinen Paprikaschoten aus Galizien haben es ganz schön in sich. Während die meisten mild schmecken, legen einige eine überraschende Schärfe an den Tag – lass Dich überraschen!



Kartoffeln



Steinofenbaguette



Aubergine



Himbeertomate



Frühlingszwiebel



Basilikum



glatte Petersilie



Weißwein-Essig



Knoblauchzehe



Joghurt



Pimientos de Padrón



Chiliflocken

- 40 Minuten
- Stufe 1
- Neuentdeckung
- Veggie
- leichter Genuss

Tapas sind für uns der Inbegriff spanischer Lebenslust! Kleine, leckere Häppchen, die traditionell zu Wein oder Bier gereicht werden. Unsere Kombination aus Pimientos de Padrón, einer frischen Tomatensalsa und den klassischen Patatas Bravas sorgt in Deiner Küche für das spanische Lebensgefühl. Lass Dir dieses **ballaststoffreiche** Gericht schmecken.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **Backpapier**, ein **Backblech**, **2 große Schüsseln**, **1 große Pfanne** und **1 kleine Schüssel**. Entdecke die **spanischen Tapas mit Pimientos de Padrón**.



1 FÜR DIE PATATAS BRAVAS

Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Enden der **Aubergine** abschneiden, dann **Aubergine** in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit etwas **Salz** und **Pfeffer** würzen. **Kartoffelwürfel** und **Auberginenscheiben** getrennt voneinander auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für das Baguette lassen), mit 1½ EL [3 EL] **Olivenöl** beträufeln und auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 30 Min. backen. In der Zwischenzeit mehrfach wenden.



4 PIMIENTOS DE PADRÓN BRATEN

Knoblauch abziehen und halbieren. ½ fein hacken und in einer kleinen Schüssel mit **Joghurt** vermischen, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl** bei hoher Stufe erhitzen, **Pimientos de Padrón** darin unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten, bis sie weich und bräunlich sind. Großzügig mit **Salz** würzen und in eine kleine Schüssel geben.



2 TOMATENSALSA VORBEREITEN

Himbeertomaten halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** klein würfeln. **Frühlingszwiebel** in feine Ringe schneiden. Blätter von **Basilikum** und **Petersilie** abzupfen und grob hacken. In einer großen Schüssel **Tomatenwürfel**, **Frühlingszwiebelringe**, gehackten **Basilikum** und **Petersilie**, **Weißwein-Essig**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl**, etwas **Salz**, **Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** gut miteinander vermengen und bis zum Anrichten ziehen lassen.



5 AUBERGINENBAGUETTE

Baguette aus dem Backofen nehmen und schräg in Scheiben schneiden. Mit etwas **Olivenöl** bestreichen und mit dem restlichen **Knoblauch** einreiben. Dann mit gebackenen **Auberginenscheiben** belegen und mit **Tomatensalsa** bedecken.



3 BAGUETTE AUFBACKEN

Steinofenbaguette in den letzten 10 Min. der Kartoffel-Garzeit mit auf das Backblech geben und im Backofen backen.



6 ANRICHTEN

Patatas bravas in eine große Schüssel geben, je nach gewünschter Schärfe mit einigen **Chiliflocken** (**Achtung: scharf!**) bestreuen, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und mit **Knoblauch-Joghurt** beträufeln. **Spanische Tapas** in Schüsseln und auf Teller auf einem Tisch anrichten und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
festkochende Kartoffeln	400 g	800 g
Aubergine ES	1	2
Steinofenbaguette 1)	1	2
Himbeertomate ES	3	6
Frühlingszwiebel IT	1	2
Basilikum/glatte Petersilie	20 g	40 g
Weißwein-Essig	6 ml	12 ml
Knoblauchzehe ES	1	2
Joghurt (0,1 % Fett) 7)	150 g	300 g
Pimientos de Padrón	200 g	400 g
Chiliflocken 15)	1 g	2 g

Salz*, Pfeffer*, (Oliven-)Öl*, Zucker*

* Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Menge in Klammern)
 ☞ 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. 700 g)
Brennwert	337 kJ/80 kcal	2475 kJ/588 kcal
Fett	3 g	23 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	5 g
Kohlenhydrate	11 g	79 g
– davon Zucker	2 g	14 g
Eiweiß	2 g	15 g
Ballaststoffe	1 g	9 g
Salz	0 g	1 g

ALLERGENE

1) Weizen **7)** Milch
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien, **IT:** Italien

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) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!