

SPANISCHE KARTOFFEL-TORTILLA

mit Chorizo, Paprika und Tomaten-Knoblauch-Dip



IDEE DES MONATS







Knoblauchzehe



Gewürzmischung "HelloMediterraneo"



Petersilie



gelbe Paprika



Hartkäse









roter Chili



Zwiebel



Frühlingszwiebeln



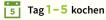
Speisestärke







Stufe 2



Die "Tortilla Española" kennen die Meisten eher als Partyrezept. Mit dieser Idee des Monats wollen wir Dich aber vor allem rauslocken in den Sonnenschein und die Natur! Eine Kartoffeltortilla bietet sich nämlich perfekt zum gemeinsamen Genießen an. Das Besondere? Wenn Du eine feuerfeste Pfanne hast, kannst Du deine Tortilla unkompliziert mitsamt der Pfanne in den Backofen stellen. So sparst Du Dir Abwasch. Lass es Dir schmecken!

Wasche Gemüse und Kräuter ab. Zum Kochen benötigst Du 1 kleine Schüssel, 1 große (feuerfeste) Pfanne, 1 kleinen Topf, einen Pürierstab, ein hohes Rührgefäß und eine Gemüsereibe.



VORBEREITUNG
Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze
(160 °C) Umluft vor.

Kartoffeln schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Gelbe Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprika** in 1 cm große Stücke schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. **Frühlingszwiebel** in feine Ringe schneiden. **Chili** halbieren, entkernen und fein hacken. **Chorizo** in 0.5 cm große Würfel schneiden.



TORTILLA BACKEN
Eimasse zu den Kartoffeln geben und
Pfanne für 30 – 45 Min. in den Backofen geben,
bis die Tortilla vollständig gestockt und oben
gebräunt ist.

★ TIPP: Falls Du keine feuerfeste Pfanne hast, kannst Du auch eine gut eingefettete Auflaufform benutzen.



2 ZUTATEN ANBRATEN
In einer großen Pfanne Öl*
bei mittlerer Hitze erwärmen und
Kartoffelscheiben, Paprikastücke, weiße
Frühlingszwiebelringe, Zwiebelwürfel,
gehackte Chili (scharf!) und Chroizowürfel
darin 15 – 20 Min. anbraten, bis die Kartoffeln
bissfest sind.

Großzügig mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



5 FÜR DEN DIP Tomaten halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** grob würfeln.

In einem kleinen Topf Öl* erhitzen und den restlichen **Knoblauch** für 1 Min. anbraten.

Tomatenwürfel zugeben und für 5 – 6 Min. weich köcheln. Anschließend fein pürieren und Tomatendip mit Salz*, Pfeffer* und Zucker* abschmecken.



FÜR DIE EIMASSE Knoblauch abziehen und fein hacken. Hartkäse fein reiben.

In einem hohen Rührgefäß Eier, geriebenen Hartkäse, Speisestärke, Gewürzmischung, die Hälfte des Knoblauchs mit einem Pürierstab mixen.

Blätter der **Petersilie** abzupfen, fein hacken und zum **Ei** geben.

Eimasse mit Salz* und Pfeffer* würzen.



ANRICHTEN
Tomatendip in eine kleine
Schüssel füllen. Gebackene Tortilla auf
eine Servierplatte stürzen und mittig
ein Loch (in der Größe der kleinen
Schüssel) hineinschneiden und Stücke
herausnehmen. Dip hineinstellen, mit
grünen Frühlingszwiebelringen bestreuen
und genießen.

GUTEN APPETIT!

ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorwiegend festk. Kartoffeln	600 g	900 g	1200 g
gelbe Paprika NL BE	1	1 (groß)	2
Zwiebel DE	1	2	2
Frühlingszwiebeln DE	1	2	2
roter Chili NL ES	1	1½ 🕦	2
Chorizo 6) 7)	60 g	80 g	120 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	40 g	40 g
Eier 3) 15)	4	6	8
Speisestärke	8 g	12 g	16 g
Gewürzmischung "HelloMediterraneo" 15)	6 g	10 g	12 g
Petersilie	10 g	15 g	20 g
Tomate NL PL	2	3	4
Öl*	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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. 800 g)
Brennwert	405 kJ/97 kcal	3245 kJ/774 kcal
Fett	5 g	40 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	11 g
Kohlenhydrate	8 g	63 g
- davon Zucker	2 g	16 g
Eiweiß	6 g	41 g
Ballaststoffe	2 g	11 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

- 3) Ei 6) Soja 7) Milch
- 15) kann Spuren von Ei, Sellerie und Senf enthalten

URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien, DE: Deutschland, ES: Spanien,

NL: Niederlande, PL: Polen

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 | **AT** +43 (0) 720 816 005 |

| kundenservice@hellofresh.de | kundenservice@hellofresh.at

2018 | KW 27 | 9

