

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

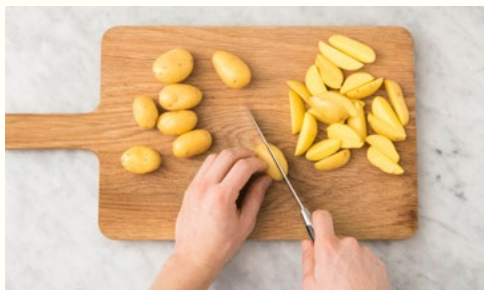
Veggie

leichter Genuss

Zeit sparen

Hol Dir den Sommer auf den Tisch! Unser heutiges Rezept läutet die Picknick-Saison geradezu ein mit diesen Zutaten: 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 achtern.



2 KARTOFFELN BACKEN

Kartoffelspalten auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit **Oliveöl*** 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.



4 OLIVEN SCHNEIDEN

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

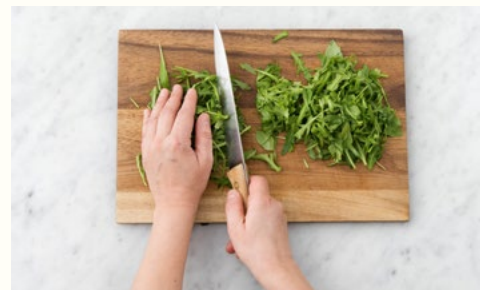


5 AIOLI ZUBEREITEN

Knoblauch in eine kleine Schüssel pressen.

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

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



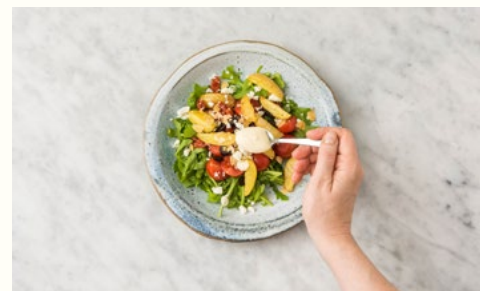
3 IN DER ZWISCHENZEIT

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 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 8) 15)	10 g	15 g	20 g
Rucola	75 g	100 g	150 g
rote Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Petersilie	20 g	30 g	40 g
Knoblauchzehe ES	1	1½	2
getrocknete Tomaten/schwarze Oliven 15)	100 g	150 g	200 g
Mayonnaise 3) 10)	20 ml	30 ml	40 ml
Weißweinessig 1) 12)	12 ml	18 ml	24 ml
Hirtenkäse 7)	150 g	225 g	300 g
Oliveöl*	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	555 kJ/133 kcal	2639 kJ/633 kcal
Fett	8 g	39 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	12 g
Kohlenhydrate	11 g	49 g
– davon Zucker	4 g	17 g
Eiweiß	5 g	24 g
Ballaststoffe	2 g	5 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch 8) Mandeln 10) Senf

12) Schwefeldioxid und Sulfite

15) kann Spuren von Erdnüssen, Soja, Milch, Sellerie und Sesam enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

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