



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

25 [35|35] Min.

35 [45|45] Min.

Leichter Genuss

Thermomix hilft

Veggie

Neuentdeckung

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 selbstgemachte Aioli, die eine schöne Knoblauchnote mit sich bringt. Wir wünschen Dir guten Appetit – genieß die Sommergefühle!



Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/ Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 VORBEREITUNG

Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe vierteln oder achteln.



2 KARTOFFELN BACKEN

Kartoffelstücke auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit **Olivenöl*** beträufeln und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

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

Mandelblättchen 3 – 5 Min. vor Ende der **Kartoffelbackzeit** darüberstreuen und mitbacken. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



4 ANTIPASTI SCHNEIDEN

Oliven in Ringe schneiden und **getrocknete Tomaten** grob hacken.



5 AIOLI ZUBEREITEN

Knoblauch und **Petersilienblätter** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Mayonnaise, **Weißweinessig**, **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **10 Sek./Stufe 3** zu einer **Aioli** vermischen.

In eine kleine Schüssel umfüllen.

TIPP: *Roher Knoblauch ist lecker, aber sehr intensiv im Geschmack. Nimm lieber nur eine halbe Zehe, wenn Du Dir nicht sicher bist.*



3 IN DER ZWISCHENZEIT

Rucola in mundgerechte Stücke schneiden.

Kirschtomaten halbieren.

Blätter der **Petersilie** abzupfen.

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 darübergabe und mit **Aioli** 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!)

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

[f](#) [i](#) [v](#) [p](#) #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!