

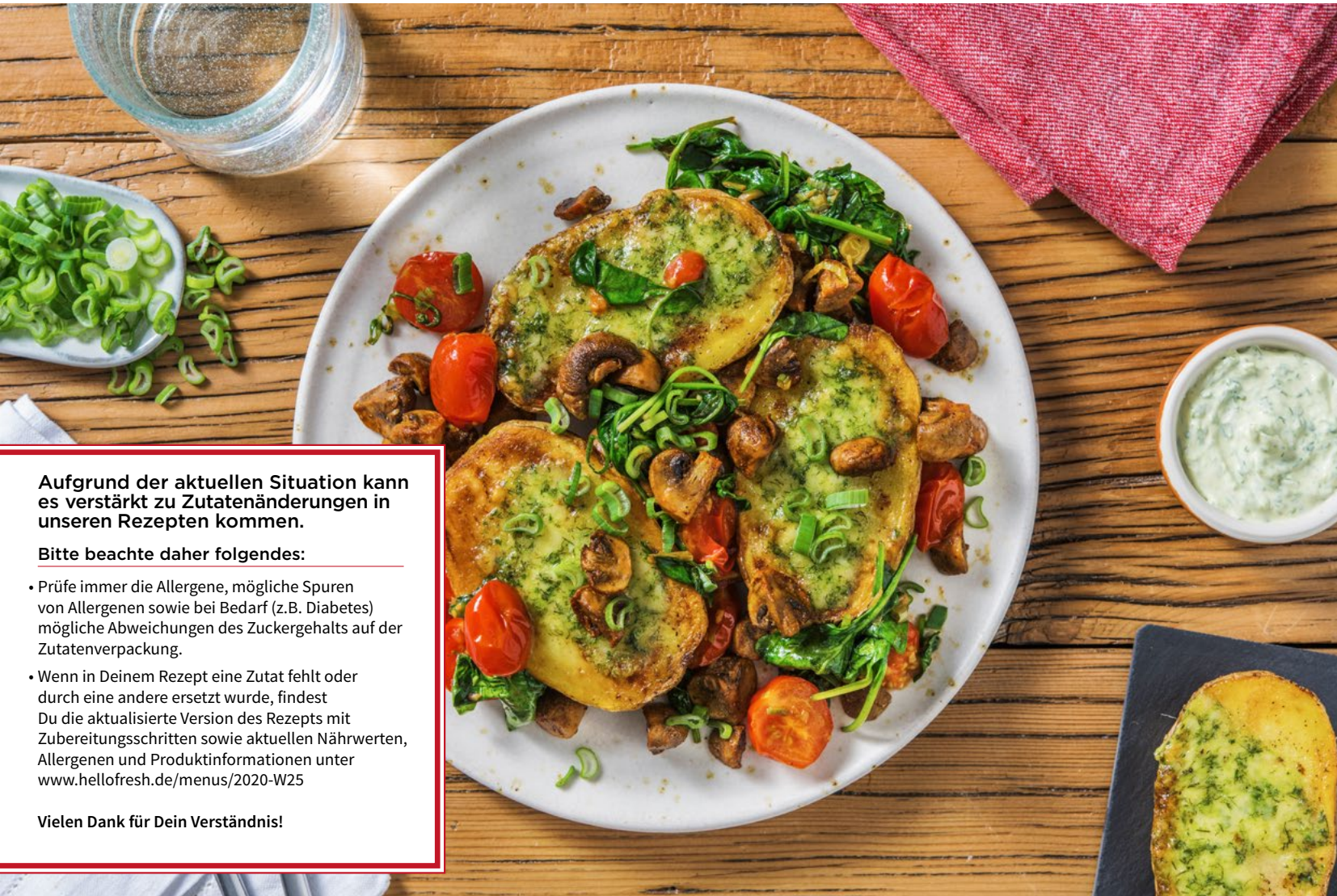


OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTER-KÄSE-TOPPING, dazu Champignons, Tomaten-Spinat-Gemüse und Senf-Dill-Dip



HELLO KNOBLAUCH

Jeder kennt die Knoblauchfahne!
Verantwortlich ist der Inhaltsstoff Allicin.
Die schwefelhaltige Substanz entsteht,
wenn Knoblauch zerkleinert wird.



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W25

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Ofenkartoffeln



Knoblauchzehe



Frühlingszwiebel



Kirschtomaten



rauchiges Gewürz



Bergkäusenkäse



saure Sahne



Butter



Champignons



Babypinac



mittelscharfer Senf



Dill



Petersilie

30 [30 | 35] Min. 40 [40 | 45] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

LOS GEHT'S

- Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
- Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
- Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.
- Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Schüssel** und **2 kleine Schüsseln**.



1 KARTOFFELN BACKEN

Ungeschälte **Kartoffeln** längs halbieren, vorsichtig mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Auf der mittleren Schiene im Backofen 20 Min. backen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



4 GEMÜSE BACKEN

Kartoffelhälften nach den 20 Min. im Ofen umdrehen und **Butter-Käsemischung** auf den Schnittflächen verteilen. Marinierte **Champignons** mit auf das Backblech neben die **Ofenkartoffeln** geben und alles noch mal 15 – 20 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist und der **Käse** anfängt zu bräunen.

Währenddessen **Knoblauchzehe** abziehen, weißen Teil der **Frühlingszwiebel** in ca. 2 cm große Stücke schneiden und mit dem Rezept fortfahren.



2 OFENGEMÜSE VORBEREITEN

Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.

In einer großen Schüssel **Champignons** mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl***, rauchigem **Gewürz**, **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren und beiseitestellen. **Kräuter** mit Stielen in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. **Zwei Drittel** davon kurz in eine kleine Schüssel umfüllen, den Rest mit dem Spatel nach unten schieben.



5 DÜNSTEN

Weißer Frühlingszwiebelstücke und **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g | 20 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. Währenddessen den grünen Teil der **Frühlingszwiebel** in feine Ringe schneiden und **Kirschtomaten** halbieren.



3 KÄSEBUTTER & SENF-DILL-DIP

Butter, **Bergkäse**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben, **15 Sek./Stufe 4** vermischen und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Saure Sahne, **Senf**, restliche **Kräuter**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 4** vermengen und in eine kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.



6 ANRICHTEN

Halbierte **Tomaten** in den Mixtopf zugeben und ohne Messbecher **3 Min. [4 Min. | 5 Min.]/90 °C/↻/Stufe 1** garen. Währenddessen **Spinat** portionsweise durch die Deckelöffnung zugeben. **Spinat-Tomaten** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Ofenkartoffeln auf Tellern verteilen, **Spinat-Tomaten** darauf anrichten und **Champignons** darüber verteilen. Mit **grünen Frühlingszwiebelringen** toppen und mit **Senf-Dill-Dip** genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Ofenkartoffeln	4	6	8
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Frühlingszwiebel DE ES EG	1	1	2
Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
rauchiges Gewürz 4)	2 g	4 g	4 g
Bergkäse 5)	50 g	75 g	100 g
saure Sahne 5)	150 g	225 g	300 g
Butter 5)	20 g	30 g	40 g
Champignons	150 g	200 g	300 g
Babyspinat	75 g	100 g	150 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	20 ml	20 ml
Dill/Petersilie	20 g	20 g	20 g
Öl* für Schritt 1 und 2	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Öl* für Schritt 5	10 g	15 g	20 g
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. 700 g)
Brennwert	415 kJ/99 kcal	3.002 kJ/718 kcal
Fett	5,58 g	40,41 g
– davon ges. Fettsäuren	2,37 g	17,17 g
Kohlenhydrate	8,73 g	63,19 g
– davon Zucker	1,36 g	9,84 g
Eiweiß	3,08 g	22,29 g
Salz	0,154 g	1,112 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

4) Senf 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien EG: Ägypten

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).