



PATATAS BRAVAS: SPANISCHE BACKKARTOFFELN

mit Rucola, Oliven und selbst gemachter Aioli



HELLO OLIVEN

Wusstest Du schon, dass Oliven richtig gesund sind? Sie enthalten jede Menge Antioxidantien, die sich positiv auf Deine Gesundheit auswirken!



Kartoffeln (Drillinge)



getrocknete Tomaten



Oliven



Rucola



rote Kirschtomaten



Petersilie



Knoblauchzehe



Mayonnaise



Weißweinessig



Mandelblättchen



Hirtenkäse

30 Minuten

Stufe 2

Veggie

leichter Genuss

Zeit sparen

Patatas Bravas zählen in Spanien zu den beliebtesten Late-Night-Snacks überhaupt! Die „mutigen“ Kartoffeln in Kombination mit der würzigen Aioli schmecken einfach himmlisch! Als Besonderheit mischen wir unter die Kartoffeln cremigen Hirtenkäse. So verleihen wir dem spanischen Klassiker eine besondere Note. Guten Appetit bei diesem **proteinreichen** Gericht.

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**, **1 kleine Schüssel** und eine **Knoblauchpresse**.



1 KARTOFFELN VORBEREITEN
Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe längs vierteln oder achteln.



2 KARTOFFELN BACKEN
Kartoffelspalten auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl** 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 die letzten 3 – 5 Min. der Backzeit zu den **Kartoffeln** geben.



3 IN DER ZWISCHENZEIT
Rucola in mundgerechte Stücke schneiden. **Rote Kirschtomaten** halbieren. Blätter der **Petersilie** abzupfen und grob hacken. **Knoblauch** abziehen.



4 OLIVEN SCHNEIDEN
Öl der **Oliven** und **getrockneten Tomaten** in eine kleine Schüssel abgießen. **Oliven** in Ringe schneiden und **getrocknete Tomaten** grob hacken.



5 AIOLI ZUBEREITEN
Knoblauch zum **Öl** in die kleine Schüssel pressen. Mit **Mayonnaise** und **Weißweinessig** zu einer **Aioli** vermischen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



6 ANRICHTEN
Zerkleinerten **Rucola** auf tiefe Teller verteilen. **Kirschtomatenhälften**, **getrocknete Tomatenstücke** und **Olivenringe** darauf anrichten. **Hirtenkäse** darüber zerbröseln. **Kartoffelspalten** und **Mandelblättchen** aus dem Backofen daraufgeben, mit **Aioli** und gehackter **Petersilie** garnieren und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	800 g
Mandelblättchen 8) 15)	10 g	20 g
Rucola	75 g	150 g
rote Kirschtomaten	150 g	300 g
Petersilie	20 g	40 g
Knoblauchzehe ES	1	2
getrocknete Tomaten & Oliven	100 g	200 g
Mayonnaise 3) 10)	20 g	40 g
Weißweinessig 1) 12)	12 ml	24 ml
Hirtenkäse 7)	150 g	300 g

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

* 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. 500 g)
Brennwert	575 kJ/138 kcal	2738 kJ/657 kcal
Fett	9 g	40 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	15 g
Kohlenhydrate	11 g	50 g
- davon Zucker	4 g	17 g
Eiweiß	11 g	50 g
Ballaststoffe	2 g	6 g
Salz	1 g	5 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch 8) Mandeln 10) Senf
12) Schwefeldioxid und Sulfite
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

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) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!