



PATATAS BRAVAS! SPANISCHE BACKKARTOFFELN

mit Topinambur, Rucola, Oliven und Aioli



HELLO TOPINAMBUR

Ihr interessanter Name leitet sich vom Indianervolk der Topinambá ab. Spitznamen gibt's aber viele! Unser liebster: Jerusalem-Artischocke.



Kartoffeln



Topinambur



Rucola



Cherry-Tomaten



Petersilie



Knoblauchzehe



grüne Oliven



Mayonnaise



geschroteter Chili



Mandelblättchen



Feta

35 Minuten

Stufe 2

Veggie

Hol Dir den Sommer zurück auf den Tisch! Unser heutiges Rezept erinnert mit diesen Zutaten an sonnige Tage: Rucola, grüne Oliven, Cheery-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. En Guete!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du ein **Sieb**, **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 kleine Schüssel** und eine **Knoblauchpresse**.



1 VORBEREITUNG

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Rucola in einem Sieb abtropfen lassen.



2 KARTOFFELN UND TOPINAMBUR

Ungeschälte **Kartoffeln** in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden.

Topinambur schälen und vierteln.

Kartoffel- und **Topinamburstücke** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit **Olivenöl*** beträufeln und mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

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



4 OLIVEN ZERKLEINERN

Grüne Oliven in Ringe schneiden.



5 AIOLI ZUBEREITEN

Knoblauch in eine kleine Schüssel pressen. Mit **Mayonnaise**, **Essig***, **Olivenöl*** und je nach Geschmack etwas geschrotetem **Chili (scharf!)** zu einer **Aioli** vermischen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 GEMÜSE VORBEREITEN

Rucola in mundgerechte Stücke schneiden.

Cherry-Tomaten halbieren.

Blätter der **Petersilie** abzupfen und grob hacken.

Knoblauch abziehen.



6 ANRICHTEN

Zerkleinerten **Rucola** auf tiefen Tellern verteilen. **CTomatenhälften**, **Mandelblättchen** und **Olivenringe** darauf anrichten.

Feta mit den Händen darüber bröseln. Gebackene **Kartoffel-** und **Topinamburstücke** darübergeben, mit **Aioli** und gehackter **Petersilie** garnieren und geniessen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P		4P	
festkochende Kartoffeln	1 x	400 g	1 x	800 g
Topinambur	1 x	100 g	1 x	200 g
Knoblauchzehe	1 x	9 g	1 x	9 g
Rucola	1 x	75 g	1 x	150 g
Cherry-Tomaten	1 x	150 g	1 x	300 g
Petersilie	1 x	10 g	1 x	10 g
grüne Oliven	1 x	50 g	1 x	100 g
Mayonnaise 3) 10)	1 x	20 ml	2 x	20 ml
geschroteter Chili	1 x	1 g	1 x	2 g
Mandelblättchen 8)	1 x	10 g	1 x	20 g
Feta 7)	1 x	100 g	2 x	100 g
Olivenöl*	je 1 EL		je 2 EL	
Essig*	1 EL		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
Brennwert	520 kJ/127 kcal	2477kJ/603 kcal
Fett	9 g	41 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	13 g
Kohlenhydrate	7 g	35 g
- davon Zucker	1 g	5 g
Eiweiss	3 g	22 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE

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

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

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch



PATATAS BRAVAS! SPANISH BAKED POTATOES

with Jerusalem artichoke, rocket, olives and aioli



HELLO JERUSALEM ARTICHOKE

The interesting name of this dish comes from the South American Indian Tupinambá people. But it has a lot of nicknames! Our favourite: Jerusalem artichoke.



Waxy potatoes



Jerusalem artichoke



Rocket



Cherry tomatoes



Parsley



Garlic cloves



Green olives



Mayonnaise



Ground chilli



Almond flakes



Feta

35 minutes

Level 2

Veggie

Bring the summer back to your table! The ingredients in our recipe today will bring back memories of sunny days: rocket, green olives, cherry tomatoes and creamy feta cheese in combination with crispy baked potato wedges make up a lukewarm salad. Your home-made aioli goes perfectly with this, adding a lovely garlic flavour. Bon appetit!

Wash the vegetables and herbs.
You will also need: a sieve, baking paper, a baking tray, 1 small bowl and a garlic press.



1 PREPARATION

Preheat the oven to **220 °C** top/bottom heat (**200 °C** fan oven).

Wash and drain **rocket** in a sieve.



2 POTATOES AND JERUSALEM ARTICHOKE

Cut unpeeled **potatoes** into approx. 2 cm pieces. Peel the Jerusalem **artichoke** and cut it into quarters. Spread **potato** and Jerusalem **artichoke** pieces on a baking tray lined with baking paper, sprinkle with **olive oil*** and season with a little **salt*** and **pepper***.

Bake in the oven on the middle shelf for 20–25 min. until the pieces are soft and golden brown.



3 PREPARE VEGETABLES

Cut the **rocket** into bite-sized pieces.

Cut **cherry tomatoes** in half.

Pluck the **parsley leaves** and chop roughly. Peel the **garlic**.



4 CHOP OLIVES

Chop green **olives** into rings.



5 PREPARE AIOLI

Press **garlic** into a small bowl. Make aioli by mixing **mayonnaise**, **vinegar***, **olive oil*** and, according to taste, a little **ground chilli (spicy!)**. Season with **salt*** and **pepper***.



6 ARRANGE

Apportion chopped **rocket** onto deep plates. Arrange **tomato halves**, **almond flakes** and **olive rings** on top.

Crumble feta on top using your hands. Top with baked **potato** and Jerusalem **artichoke** pieces, garnish with **aioli** and chopped **parsley** and enjoy.

SERVES 2 | 4

INGREDIENTS

	2P		4P	
Waxy potatoes	1 x	400 g	1 x	800 g
Jerusalem artichoke	1 x	100 g	1 x	200 g
Garlic cloves	1 x	9 g	1 x	9 g
Rocket	1 x	75 g	1 x	150 g
Cherry tomatoes	1 x	150 g	1 x	300 g
Parsley	1 x	12 g	1 x	12 g
Green olives	1 x	50 g	1 x	100 g
Mayonnaise 3) 10)	1 x	20 ml	2 x	20 ml
Ground chilli	1 x	1 g	1 x	2 g
Almond flakes 8)	1 x	10 g	1 x	20 g
Feta 7)	1 x	100 g	2 x	100 g
Olive oil*	1 tbsp. each		2 tbsp. each	
Vinegar*	1 tbsp		2 tbsp	
Salt*, pepper*	According to taste			

The quantities above are the minimum quantities.

* Good to have at hand.

🕒 Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER	100 g	PORTION
Calories	520 kJ/127 kcal	2477kJ/603 kcal
Fat	9 g	41 g
– incl. saturated fats	3 g	13 g
Carbohydrate	7 g	35 g
– incl. sugar	1 g	5 g
Protein	3 g	22 g
Dietary fibre	2 g	9 g
Salt	1 g	4 g

ALLERGENS

3) Egg 7) Milk 8) Almonds 10) Mustard

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)

This printed recipe is recyclable and FSC®-certified (FSC®-C129012).

#HelloFreshCH

We love feedback! Call us or write to us:
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

BON APPETIT!



PATATAS BRAVAS ! POMMES DE TERRE AU FOUR À L'ESPAGNOLE

avec topinambours, roquette, olives et aïoli



HELLO TOPINAMBOURS

Son nom intéressant provient de la tribu indienne des Topinambá. Il a de nombreux surnoms !

Notre préféré : artichaut de Jérusalem.



Pommes de terre à chair ferme



Topinambours



Roquette



Tomates cerises



Persil



Gousse d'ail



Olives vertes



Mayonnaise



Piment concassé



Amandes effilées



Feta

35 minutes

Niveau 2

Veggie

Remettez l'été sur votre table ! Les ingrédients de notre recette du jour nous rappelle les jours ensoleillés : roquette, olives vertes, tomates cerises et feta s'associent à des quartiers de pommes de terre au four croquants et une salade tiède. L'aïoli fait maison s'y accorde parfaitement avec sa note aillée. Bon appétit !

Laver les légumes et les fines herbes.
Pour réaliser cette recette, il vous faut une passoire, du papier de cuisson, une plaque de four, 1 petit saladier et un presse-ail.



1 PRÉPARATION

Préchauffer le **four** à **220 °C** (chaleur tournante **200 °C**).

Égoutter la **roquette** dans une passoire.



2 POMMES DE TERRE ET TOPINAMBOURS

Couper les **pommes de terre** sans les peler en pièces d'env. 2 cm. Éplucher et couper les **topinambours** en quatre. Répartir les **pommes de terre** et les **topinambours** sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson, arroser d'**huile d'olive*** et assaisonner avec un peu de **sel*** et de **poivre***. Enfourner la plaque à mi-hauteur 20 à 25 min. jusqu'à ce que les morceaux soient tendres et dorés.



4 CONCASSER LES OLIVES

Couper les **olives vertes** en rondelles.



5 PRÉPARER L'AÏOLI

Presser l'**ail** dans un petit saladier. Mélanger la **mayonnaise**, le **vinaigre***, l'**huile d'olive*** et, selon les goûts, un peu de **piment concassé** (**piquant!**) afin d'obtenir l'**aïoli**. Assaisonner avec du **sel*** et du **poivre***.



3 PRÉPARER LES LÉGUMES

Trancher la **roquette** en morceaux.
Couper les **tomates cerises** en deux.
Arracher les feuilles de **persil** et les hacher grossièrement.
Peler l'**ail**.



6 DRESSER

Répartir la **roquette** hachée dans des assiettes creuses. Y dresser les **tomates**, les **amandes effilées** et les rondelles d'**olive**. Émietter dessus la **feta** à la main. Recouvrir des **pommes de terre** et des **topinambours** sortant du four, garnir avec l'**aïoli** et le **persil** haché et déguster.

BON APPÉTIT!

2 | 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	2P	4P
Pommes de terre à chair ferme	1 x 400 g	1 x 800 g
Topinambours	1 x 100 g	1 x 200 g
Gousse d'ail	1 x 9 g	1 x 9 g
Roquette	1 x 75 g	1 x 150 g
Tomates cerises	1 x 150 g	1 x 300 g
Persil	1 x 12 g	1 x 12 g
Olives vertes	1 x 50 g	1 x 100 g
Mayonnaise 3) 10)	1 x 20 ml	2 x 20 ml
Piment concassé	1 x 1 g	1 x 2 g
Amandes effilées 8)	1 x 10 g	1 x 20 g
Feta 7)	1 x 100 g	2 x 100 g
Huile d'olive*	1 cs chaque	2 cs chaque
Vinaigre*	1 cs	2 cs
Sel*, poivre*	selon les goûts	

Les indications ci-dessus se rapportent à des quantités minimales.

* Ingrédients à avoir chez soi.

🍷 Tenez compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR	100 g	PORTION
Valeur calorique	520 kJ/127 kcal	2477kJ/603 kcal
Graisse	9 g	41 g
- dont acides gras saturés	3 g	13 g
Glucides	7 g	35 g
- dont sucre	1 g	5 g
Protéines	3 g	22 g
Fibres	2 g	9 g
Sel	1 g	4 g

ALLERGÈNES

3) œuf 7) lait 8) amandes 10) moutarde

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)

Cette fiche recette est recyclable et certifiée FSC® (FSC®-C129012).



Vos commentaires sont les bienvenus ! Appelez-nous ou écrivez-nous :
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch