



# PATATAS BRAVAS

Spanische Bratkartoffeln mit Topinambur, Rucola, Oliven und 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)



Topinambur



Rucola



Kirschtomaten



Petersilie



Knoblauchzehe



grüne Oliven



Mayonnaise



Weißwein-Essig



geschrotete Chili



Mandelblättchen



Feta



25 min.



35 min.



Stufe 2



Thermomix hilft



Veggie

Patatas Bravas zählen in Spanien zu den beliebtesten Late-Night-Snacks überhaupt! Die knusprigen Kartoffeln in Kombination mit der würzigen Aioli-Soße schmecken einfach himmlisch! Wir peppen den spanischen Klassiker mit Mandeln und cremigem Fetakäse auf und runden so dieses spanische Geschmackserlebnis ab! Lass Dir unser **kalorienarmes** und **ballaststoffreiches** Gericht schmecken.

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du zum Kochen außerdem **3 kleine Schüsseln** und **1 große Pfanne**. Entdecke die **Patatas Bravas**.



**1 WÜRZELGEMÜSE SCHNEIDEN**  
**Knoblauch** abziehen. **Petersilienblätter** abzupfen. Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe vierteln oder achteln. **Topinambur** schälen und vierteln.



**2 ZERKLEINERN**  
**Petersilie** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und umfüllen. **Knoblauch** in den Mixtopf geben und ebenfalls **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



**3 DAMPFGAREN**  
**550 g Wasser** und **1 TL Salz** in den Mixtopf geben. Gareinsatz einhängen, die **Kartoffel-** und **Topinamburstücke** einwiegen und **25 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Währenddessen **Rucola** in mundgerechte Stücke schneiden. **Kirschtomaten** halbieren. **Oliven** entsteinen.

★ **TIPP:** Wenn Du mit einer Tasse fest auf die Oliven drückst, bekommst Du die Kerne einfacher entfernt.



**4 AIOLI ZUBEREITEN**  
Den **Knoblauch** mit der **Mayonnaise**, **Weißwein-Essig**, **1 EL Olivenöl** und je nach Geschmack etwas **geschroteter Chili** (**Achtung: scharf!**) zu einer **Aioli** vermischen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



**5 FÜR DIE BRATKARTOFFELN**  
In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze die **Mandelblättchen** ohne Fettzugabe rösten, bis sie goldbraun sind und leicht duften, umfüllen und kurz beiseitestellen. Nun in derselben Pfanne **1 TL Olivenöl** erhitzen und die **Kartoffel-** und **Topinamburwürfel** mit **1 Prise Salz** und **Pfeffer** darin **3 – 4 Min.** knusprig braten.



**6 ANRICHTEN**  
Zerkleinerten **Rucola** auf tiefe Teller verteilen. **Kirschtomatenhälften**, **Mandelblättchen** und **Oliven** darauf anrichten. **Feta** darüber zerbröseln. **Kartoffel-** und **Topinamburstücke** obenauf geben und mit **Aioli** und **Petersilie** garnieren und genießen.

**GUTEN APPETIT!**

## 2 PERSONEN ZUTATEN

Kartoffeln (Drillinge)	300 g
Topinambur <sup>FR</sup>	1
Rucola	100 g
rote Kirschtomaten	200 g
Petersilie	5 g ☉
Knoblauchzehe <sup>ES</sup>	1
grüne Oliven mit Stein <sup>15)</sup>	60 g
Mayonnaise <sup>3) 10)</sup>	20 ml
Weißwein-Essig	6 ml
geschrotete Chili <sup>15)</sup>	1 g
Mandelblättchen <sup>8) 15)</sup>	10 g
Feta <sup>7)</sup>	125 g

Salz\*, Olivenöl\*, Pfeffer\*

\* Gut im Haus zu haben.  
☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.  
! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	520 kJ/127 kcal	2477 kJ/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) Lactose 8) Schalenfrüchte 10) Senf  
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

### URSPRUNGLÄNDER

FR: Frankreich, 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