



PATATAS BRAVAS! BACKKARTOFFELN

mit Rucola, Oliven und selbstgemachter Aioli



HELLO OLIVEN

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



Kartoffeln



getrocknete Tomaten



schwarze Oliven



Rucola



Kirschtomaten



Petersilie



Knoblauchzehe



Mayonnaise



Weißweinessig



Mandelblättchen



Hirtenkäse

35 Minuten

Stufe 2

Veggie

leichter Genuss

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

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 kleine Schüssel** und eine **Knoblauchpresse**.



1 VORBEREITUNG

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



2 KARTOFFELN BACKEN

Kartoffelstücke 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 3 – 5 Min. zum Ende der Garzeit zu den **Kartoffeln** geben.



3 IN DER ZWISCHENZEIT

Rucola in mundgerechte Stücke schneiden. **Kirschtomaten** halbieren. Blätter der **Petersilie** abzupfen und grob hacken. **Knoblauch** abziehen.



4 OLIVEN SCHNEIDEN

Öl der **Oliven** und **getrockneten Tomaten** abgießen. **Oliven** in Ringe schneiden und **getrocknete Tomaten** grob hacken.



5 AIOLI ZUBEREITEN

Knoblauch in eine kleine Schüssel pressen. Mit **Mayonnaise**, **Weißweinessig**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl** zu einer **Aioli** vermischen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Zerkleinerten **Rucola** auf tiefe Teller verteilen. **Kirschtomatenhälften**, **getrocknete Tomaten** und **Oliven** darauf anrichten. **Hirtenkäse** darüber zerbröseln. **Kartoffelstücke** und **Mandelblättchen** aus dem Backofen darübergeben, 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
Kirschtomaten	150 g	300 g
Petersilie	20 g	10 g
Knoblauchzehe ES	1	2
getrocknete Tomaten & Oliven	100 g	200 g
Mayonnaise 3) 10)	20 ml	40 ml
Weißweinessig	6 ml ☞	12 ml
Hirtenkäse 7)	150 g	300 g

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*

* 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. 450 g)
Brennwert	578 kJ/139 kcal	2736 kJ/656 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	6 g	26 g
Ballaststoffe	2 g	6 g
Salz	1 g	5 g

ALLERGENE

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