



SPANISCHE TAPAS

mit Pimientos de Padrón, Tomatensalsa und Patatas Bravas



HELLO PIMIENTOS DE PADRÓN

Die kleinen Paprikaschoten aus Galizien haben es ganz schön in sich. Während die meisten mild schmecken, legen einige eine überraschende Schärfe an den Tag – lass Dich überraschen!



Kartoffeln



Steinofenbaguette



Aubergine



Himbeertomate



Frühlingszwiebel



Basilikum



glatte Petersilie



Weißwein-Essig



Knoblauchzehe



Joghurt



Pimientos de Padrón



Chiliflocken

35 min.

45 min.

Stufe 2

Thermomix kocht

Veggie

leichter Genuss

Tapas sind für uns der Inbegriff spanischer Lebenslust! Kleine, leckere Häppchen, die traditionell zu Wein oder Bier gereicht werden. Unsere Kombination aus Pimientos de Padrón, einer frischen Tomatensalsa und den klassischen Patatas Bravas sorgt in Deiner Küche für das spanische Lebensgefühl. Lass Dir dieses **ballaststoffreiche** Gericht schmecken.



Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 große Schüssel** und **2 kleine Schüsseln**. Entdecke die **spanischen Tapas mit Pimientos de Padrón**.



1 JOGHURT ZUBEREITEN

Knoblauch abziehen und halbieren. Eine Hälfte in den Mixtopf geben **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mithilfe des Spatels nach unten schieben. **Joghurt, Salz** und **Pfeffer** zugeben, **5 Sek./Stufe 3** vermengen und in eine kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.



4 GAREN & BROT BACKEN

500 g Wasser in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Varoma aufsetzen und **25 Min./Varoma/Stufe 1** garen. **Steinofenbaguette** auf ein Backblech geben und im Backofen **10 Min.** backen.



2 DÄMPFEN VORBEREITEN

Kartoffeln schälen, in ca. **2 cm** große Würfel schneiden und in den Gareinsatz geben. Enden der **Aubergine** abschneiden, dann **Aubergine** in ca. **1,5 cm** dicke Scheiben schneiden, mit etwas **Salz** und **Pfeffer** würzen und in den Varoma-Behälter geben, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben. Mit **Olivenöl** beträufeln. Varoma-Einlegeboden einsetzen. **Pimientos de Padrón** darauf verteilen, großzügig mit **Salz** würzen und Varoma verschließen.



5 AUBERGINENBAGUETTE

Baguette aus dem Backofen nehmen und schräg in Scheiben schneiden. Mit etwas **Olivenöl** bestreichen und mit der zweiten **Knoblauchhälfte** einreiben. Dann mit den **Auberginenscheiben** belegen und mit **Tomatensalsa** bedecken.



3 TOMATENSALSA ZUBEREITEN

Blätter von **Basilikum** und **Petersilie** abzupfen, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. **Himbeertomaten** halbieren, Strunk entfernen, **Tomaten** achteln, in den Mixtopf geben und **7 Sek./Stufe 5** zerkleinern. **Frühlingszwiebeln** in feine Ringe schneiden und zugeben. **Weißwein-Essig**, **10 g Olivenöl**, etwas **Salz, Pfeffer** und **1 Prise Zucker** zugeben, **10 Sek./Stufe 3** vermengen, umfüllen und bis zum Anrichten ziehen lassen.



6 ANRICHTEN

Patatas bravas in eine große Schüssel geben, je nach gewünschter Schärfe mit einigen **Chiliflocken** (**Achtung: scharf!**) bestreuen, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und mit **Knoblauch-Joghurt** beträufeln. **Spanische Tapas** in Schüsseln und auf Teller auf einem Tisch anrichten und genießen.

2 PERSONEN ZUTATEN

festkochende Kartoffeln	400 g
Aubergine ES	1
Steinofenbaguette 1)	1
Himbeertomate ES	3
Frühlingszwiebel IT	1
Basilikum/glatte Petersilie	20 g
Weißwein-Essig	6 ml
Knoblauchzehe ES	1
Joghurt (0,1 % Fett) 7)	150 g
Pimientos de Padrón	200 g
Chiliflocken 15)	1 g
Salz*, Pfeffer*, (Oliven-)Öl*, Zucker*	

* 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.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	337 kJ/80 kcal	2475 kJ/588 kcal
Fett	3 g	23 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	5 g
Kohlenhydrate	11 g	79 g
- davon Zucker	2 g	14 g
Eiweiß	2 g	15 g
Ballaststoffe	1 g	9 g
Salz	0 g	1 g

ALLERGENEN

1) Weizen **7)** Laktose
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien, **IT:** Italien

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!