

Tapas-Platte mit selbst gemachter Mojo Rojo

Grillkäse, Pimientos de Padrón und Patatas Bravas

Vegetarisch Klimaheld 30 – 40 Minuten • 822 kcal • Tag 5 kochen



Grillbratçäs
Zyriotischer Art



vorw. festk. Kartoffeln



Pimientos de Padrón



rote Spitzpeperoni



Eschalotte



Gewürzmischung
„Hello Piri-Piri“



Paprikapulver edelsüß



rote Peperoncini



Knoblauchzehe



Naturjoghurt aus Saland



Mayonnaise



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*, Weissweinessig*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse, 1 hohes Rührgefäss, 1 Stabmixer, 2 grosse Bratpfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Grillbratchäs Zypriotischer Art 7	1 x	200 g	2 x	200 g
vorw. festk. Kartoffeln	1 x	400 g	1 x	800 g
Pimientos de Padrón	1 x	200 g	2 x	200 g
rote Spitzpeperoni	1 x	100 g	2 x	100 g
Eschalotte	1 x	50 g	2 x	50 g
Gewürzmischung „Hello Piri-Piri“	0.5 x	4 g**	1 x	4 g
Paprikapulver edelsüss	1 x	4 g	2 x	4 g
rote Peperoncini	1 x	15 g**	1 x	15 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
Naturjoghurt aus Saland 7	1 x	75 g**	1 x	75 g
Mayonnaise 8 9	1 x	25 g	1 x	50 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 560 g)
Brennwert	614 kJ/ 147 kcal	3440 kJ/ 822 kcal
Fett	10 g	55.9 g
- davon ges. Fettsäuren	3.6 g	19.9 g
Kohlenhydrate	8.1 g	45.3 g
- davon Zucker	2.5 g	14.1 g
Eiweiss	5.4 g	30.5 g
Salz	0.52 g	2.9 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7** Milch (einschliesslich Laktose) **8** Eier **9** Senf

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

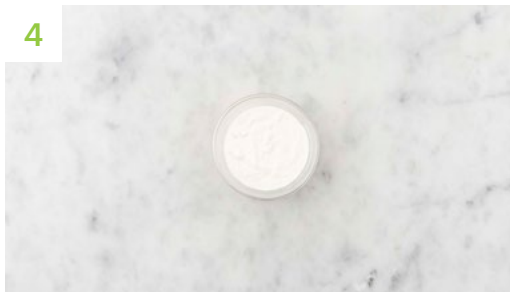


1 Kartoffeln backen

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

Gewaschene **Kartoffeln** in 3 cm Stücke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen.

Kartoffeln mit der Hälfte des **Paprikapulvers**, 1 EL [2 EL] **Öl*** und etwas **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen, bis sie weich und goldbraun sind.



4 Aioli vorbereiten

Währenddessen restlichen **Knoblauch** in eine kleine Schüssel pressen.

Mayonnaise und **Joghurt** hinzufügen und verrühren. **Joghurt-Aioli** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Peperoncini

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Peperoninischote im Schärfegrad variieren kann. Gegen Capsaicin, den scharfen Wirkstoff in Peperoninischoten, helfen fettlösliche Lebensmittel wie Milch und Käse.



2 Gemüse schneiden

Grillkäse waagrecht halbieren und in fingerdicke Sticks schneiden.

Die Hälfte des **Knoblauchs** in Scheiben schneiden.

Eschalotte abziehen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Spitzpeperoni entkernen und in ca. 3 cm Stücke schneiden.

Peperoncini längs halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**).



5 Grillkäse braten

In der Bratpfanne aus Schritt 3 erneut 1 EL [2 EL] **Öl*** auf hoher Stufe erhitzen.

Pimientos de Padrón darin unter gelegentlichem Wenden ca. 5 – 6 Min. anbraten, bis sie weich und bräunlich sind.

Währenddessen in einer zweiten grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen.

Grillkäse zusammen mit der Hälfte [der ganzen] **Gewürzmischung „Hello Piri Piri“** rundherum für 3 – 4 Min. goldbraun anbraten.



3 Mojo Rojo zubereiten

In einer grossen Bratpfanne 2 EL [4 EL] **Öl*** erhitzen.

Spitzpeperoni, **Eschalotte** und **Knoblauchscheiben** darin 5 – 7 Min. anschwitzen, bis das **Gemüse** weich ist.

Restliches **Paprikapulver** in der letzten 1 Min. hinzufügen.

Alles in ein hohes Rührgefäss füllen, 1 TL [2 TL] **Essig***, 1 Prise **Zucker*** und nach Belieben **Peperoncini** (**Achtung: scharf!**) dazugeben und mit einem Stabmixer glatt pürieren. **Mojo Rojo** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Kartoffeln zusammen mit **Pimientos de Padrón** auf Teller verteilen. **Kartoffeln** mit **Mojo Rojo** toppen.

Grillkäse-Sticks daneben anrichten. Zusammen mit **Joghurt-Aioli** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!



Tapas platter with home-made mojo rojo, grilling cheese, Padrón peppers and patatas bravas

Vegetarian Eco-friendly 30–40 minutes • 822 kcal • Cook on day 5



-  Cypriot-style grilling cheese
-  Mainly waxy potatoes
-  Padrón peppers
-  Red pointed peppers
-  Shallots
-  "Hello Piri-Piri" spice mix
-  Sweet paprika powder
-  Red peperoncini
-  Garlic clove
-  Plain yoghurt from Saland
-  Mayonnaise

Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

Oil*, salt*, pepper*, sugar*, white wine vinegar*

Cooking utensils

1 baking tray with baking paper, 1 garlic press, 1 tall mixing bowl, 1 hand blender, 2 large frying pans and 1 small bowl

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Cypriot-style grilling cheese 7)	1 x	200 g	2 x	200 g
Mainly waxy potatoes	1 x	400 g	1 x	800 g
Padrón peppers	1 x	200 g	2 x	200 g
Red pointed peppers	1 x	100 g	2 x	100 g
Shallots	1 x	50 g	2 x	50 g
"Hello Piri-Piri" spice mix	0.5 x	4 g**	1 x	4 g
Sweet paprika	1 x	4 g	2 x	4 g
Red peperoncini	1 x	15 g**	1 x	15 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Plain yoghurt from Saland 7)	1 x	75 g**	1 x	75 g
Mayonnaise 8) 9)	1 x	25 g	1 x	50 g

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

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 560 g)
Calories	614 kJ/147 kcal	3440 kJ/822 kcal
Fat	10 g	55.9 g
– of which saturated fats	3.6 g	19.9 g
Carbohydrate	8.1 g	45.3 g
– of which sugar	2.5 g	14.1 g
Protein	5.4 g	30.5 g
Salt	0.52 g	2.9 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **7)** Milk (including lactose) **8)** Eggs **9)** Mustard

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



Bake the potatoes

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

Cut the washed potatoes into 3 cm chunks and spread them on a baking tray lined with baking paper.

Mix the potatoes with half of the paprika powder, 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* and a little salt* and pepper*, then bake on the middle shelf for 20–25 min. until soft and golden brown.



Chop the vegetables

Halve the grilling cheese horizontally and cut it into finger-thick sticks.

Cut half of the garlic into small slices.

Peel the shallots and cut into 1 cm thick slices.

Core the pointed pepper and cut into 3 cm pieces.

Halve the peperoncini lengthways, remove the seeds, and cut the halves into thin strips (warning: spicy!).

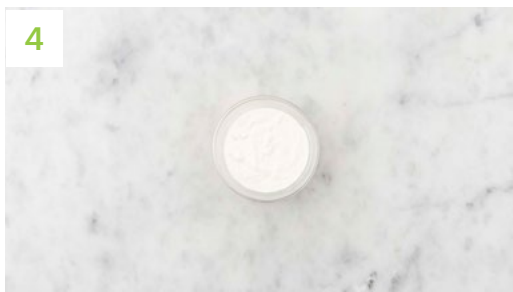


Make the mojo rojo

Heat 2 tbsp. [4 tbsp.] oil* in a large frying pan. Sauté the peppers, shallots and garlic for 5–7 min. until the vegetables are soft.

Add the remaining paprika powder for the last 1 min.

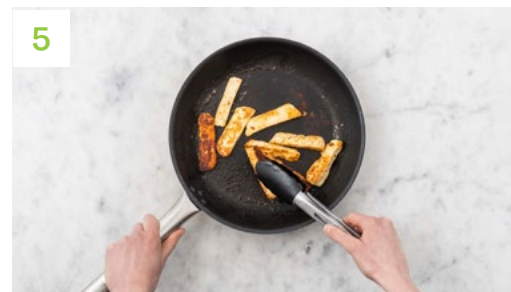
Pour into a tall mixing bowl, add 1 tsp. [2 tsp.] vinegar*, 1 pinch of sugar* and peperoncini to taste (warning: spicy!), then purée with a hand blender until smooth. Season the mojo rojo with salt* and pepper*.



Prepare the aioli

Press the remaining garlic into a small bowl.

Add the mayonnaise and yoghurt and mix. Season the yoghurt aioli with salt* and pepper*.



Fry the grilling cheese

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* on a high heat in the frying pan from step 3.

Fry the Padrón peppers, turning occasionally, for 5–6 min. until soft and brownish.

In the meantime, heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a second large frying pan.

Fry the grilling cheese together with half [all] of the "Hello Piri-Piri" on all sides for 3–4 min. until golden brown.



Serve

Apportion the potatoes and Padrón peppers onto plates. Top the potatoes with mojo rojo. Arrange the grilling cheese sticks alongside. Enjoy together with the yoghurt aioli.

Bon appetit!

Peperoncini

Be careful with the amounts as the spiciness of our peperoncini can vary. Fat-soluble foods such as milk and cheese help counteract capsaicin, the pungent ingredient in peperoncini.

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde/



Assiette de tapas avec Mojo Rojo maison, fromage à griller, pimientos de Padrón et patatas bravas

Végétarien Écologique 30 – 40 minutes • 822 kcal • Cuisiner au 5e jour

17



Fromage à griller de Chypre



Pommes de terre
à chair ferme



Pimientos de Padrón



Poivron long rouge



Échalote



Mélange d'épices
« Hello Piri-Piri »



Paprika doux en poudre



Piment rouge



Gousse d'ail



Yogourt nature de Saland



Mayonnaise



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

C'est parti

Laver les légumes.

Basiques dans votre cuisine*

Huile*, sel*, poivre*, sucre*, vinaigre de vin blanc*

Ustensiles de cuisine

1 plaque de four et papier sulfurisé, 1 presse-ail, 1 bol mélangeur haut, 1 mixeur, 2 grandes poêles et 1 bol

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Fromage à griller de Chypre 7)	1 x 200 g	2 x 200 g
Pommes de terre à chair ferme	1 x 400 g	1 x 800 g
Piments de Padrón	1 x 200 g	2 x 200 g
Poivron long rouge	1 x 100 g	2 x 100 g
Échalote	1 x 50 g	2 x 50 g
Mélange d'épices « Hello Piri-Piri »	0,5 x 4 g**	1 x 4 g
Paprika doux en poudre	1 x 4 g	2 x 4 g
Piment rouge	1 x 15 g**	1 x 15 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Yogourt nature de Saland 7)	1 x 75 g**	1 x 75 g
Mayonnaise 8) 9)	1 x 25 g	1 x 50 g

**Tenir 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

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 560 g)
Valeur calorique	614 kJ/ 147 kcal	3440 kJ/ 822 kcal
Lipides	10 g	55,9 g
- dont acides gras saturés	3,6 g	19,9 g
Glucides	8,1 g	45,3 g
- dont sucre	2,5 g	14,1 g
Protéines	5,4 g	30,5 g
Sel	0,52 g	2,9 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : **7)** lait (y compris le lactose) **8)** œufs **9)** moutarde.

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

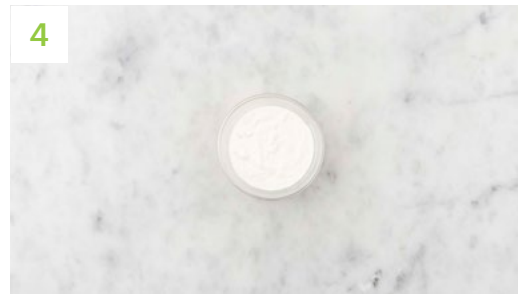


1 Cuire les pommes de terre

Préchauffer le four à 220 °C chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante 200 °C).

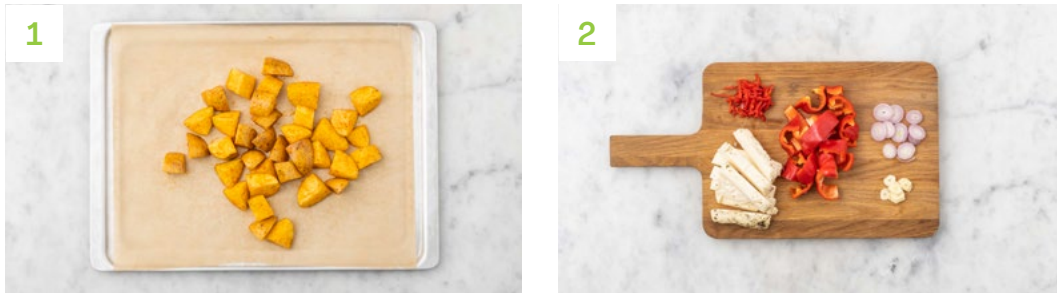
Couper les pommes de terre lavées en morceaux de 3 cm et les répartir sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Mélanger les pommes de terre à la moitié du paprika doux en poudre, à 1 cs [2 cs] d'huile* et à un peu de sel* et du poivre*, enfourner au milieu du four et faire cuire 20 à 25 min jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et dorées.



4 Préparer l'ail

Pendant ce temps, presser le reste de l'ail dans un bol. Ajouter la mayonnaise et le yogourt et mélanger. Saler* et poivrer* l'ail au yogourt.



2 Couper les légumes

Couper le fromage à griller à l'horizontale, puis en bâtonnets de l'épaisseur d'un doigt.

Couper la moitié de l'ail en tranches.

Éplucher l'échalote et la couper en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur.

Couper les poivrons longs en deux, les épépiner et les couper en morceaux d'env. 3 cm.

Couper le piment en deux dans la longueur, enlever les graines et le couper en fines lamelles (attention : piquant !).



5 Faire revenir le fromage à griller

Dans la poêle de l'étape 3, faire chauffer à nouveau 1 cs [2 cs] d'huile* à feu vif.

Y faire revenir les piments de Padrón env. 5 à 6 min en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.

Pendant ce temps, chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* dans une deuxième grande poêle.

Faire dorer 3 à 4 min le fromage à griller sur toutes les faces, avec la moitié [totalité] du mélange d'épices « Hello Piri Piri ».



3 Préparer le Mojo Rojo

Dans une grande poêle, faire chauffer 2 cs [4 cs] d'huile*. Y faire suer le piment long, l'échalote et les tranches d'ail 5 à 7 min jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Dans la dernière minute, ajouter le reste du paprika en poudre.

Verser le tout dans un bol mélangeur haut, ajouter 1 cc [2 cc] de vinaigre*, 1 pincée de sucre* et, selon les goûts, du piment (attention : piquant !) et mixer avec un mixeur pour obtenir une purée. Assaisonner le Mojo Rojo avec du sel* et du poivre*.



6 Dresser

Répartir les pommes de terre et les piments de Padrón sur des assiettes. Arroser les pommes de terre de Mojo Rojo. Dresser à côté les bâtonnets de fromage grillé. Déguster avec l'ail au yogourt.

Bon appétit !

Piment

Soyez prudent lors du dosage, car nos piments peuvent être plus ou moins piquants. Les aliments liposolubles comme le lait et le fromage aident à neutraliser la capsaïcine, l'ingrédient piquant du piment.

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde/

