

# Loaded Smashed Potatoes

mit Jalapeño-Käse-Sauce, Avocado & Pico de Gallo

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 758 kcal • Tag 5 kochen



Kartoffeln (Drillinge)



Avocado



Tomaten



Jalapeño



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Limette, gewachst



Koriander



Halbrahm aus Saland



Reibekäse aus Saland



Gewürzmischung „Hello Patatas“



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Wasser\*, Olivenöl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Zucker\*, Öl\*, Gemüsebouillonpulver\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 grosser Topf mit Deckel, 1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Kartoffeln (Drillinge)	1 x	600 g	1 x	1200 g
Avocado	1 x	144 g	2 x	144 g
Tomaten	2 x	100 g	4 x	100 g
Jalapeño	1 x	30 g**	1 x	30 g
rote Zwiebel	1 x	80 g	2 x	80 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
Limette, gewachst	1 x	75 g**	1 x	75 g
Koriander	1 x	10 g**	1 x	10 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Reibekäse aus Saland 7)	1 x	50 g	1 x	100 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	1 x	4 g	2 x	4 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. 720 g)
Brennwert	440 kJ/ 105 kcal	3173 kJ/ 758 kcal
Fett	6.7 g	48.5 g
– davon ges. Fettsäuren	1.4 g	10.4 g
Kohlenhydrate	8.2 g	59.4 g
– davon Zucker	1.8 g	12.8 g
Eiweiss	2.4 g	17.6 g
Salz	0.19 g	1.4 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)

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



## 1 Kartoffeln kochen

Heize den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze (230 °C Umluft) vor.

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen grossen Topf reichlich heisses **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und aufkochen lassen.

Gewaschene **Drillinge** zugeben und 12 – 15 Min. garen, bis sie weich sind.



## 4 Kartoffeln backen

**Kartoffeln** abgessen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Jede **Kartoffel** mit einem Topfdeckel so andrücken, dass sie aufplatzt und ca. 2 cm flach ist.

Zerdrückte **Kartoffeln** mit 2 EL [4 EL] **Öl\*** beträufeln, mit der Hälfte „**Hello Patatas**“, **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und 6 – 8 Min. im Ofen knusprig backen.

**Tipp:** Wenn Du die Kartoffeln besonders knusprig magst, stelle in den letzten 2 Min. die Grillfunktion an.

### Jalapeño

Heiss her geht es, sobald die scharfe Peperonisorte Einzug in unsere Rezepte findet – lass bei der Jalapeño ein wenig Vorsicht walten.



## 2 Gemüse schneiden

**Zwiebel** fein hacken.

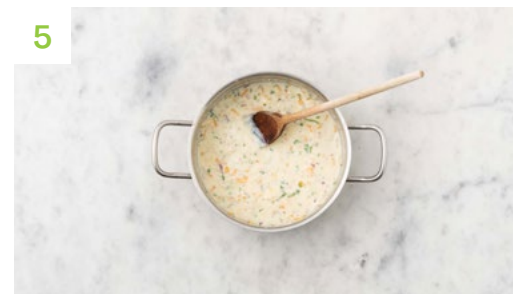
**Knoblauch** fein hacken.

**Jalapeño** halbieren, entkernen und fein hacken (**Achtung: scharf!**).

**Tomaten** grob würfeln.

**Koriander** fein hacken.

**Limette** vierteln.



## 5 Für die Käsesauce

In einem kleinen Topf 1 EL [2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Gehackten Knoblauch**, **Jalapeñowürfel** und restliche **Zwiebelwürfel** darin 2 – 3 Min. anschwitzen, bis sie anfangen zu duften.

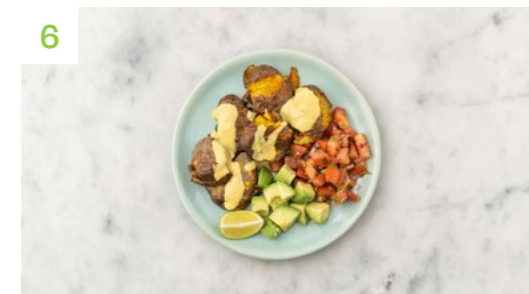
**Halbrahm**, 50 ml [100 ml] **Wasser\***, 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver\*** und restliches „**Hello Patatas**“ einrühren. **Reibekäse** hineingeben und 3 – 4 Min. unter Rühren erhitzen, bis der **Käse** schmilzt und eine glatte **Sauce** entsteht.

**Tipp:** Wenn die Sauce zu dick wird, füge löffelweise **Wasser\*** hinzu.



## 3 Salsa zubereiten

In einer kleinen Schüssel **Tomatenwürfel** zusammen mit der Hälfte des **Korianders**, der Hälfte der **Zwiebel**, **Saft** aus 1 [2] **Limettenspalte** und 1 EL [2 EL] **Olivenöl\*** vermengen. Mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Zucker\*** abschmecken.



## 6 Anrichten

**Avocado** halbieren, entkernen, das **Fruchtfleisch** herauslösen und in 2 cm Würfel schneiden.

**Smashed Potatoes** auf Tellern anrichten und mit der **Käsesauce** toppen.

**Tomatensalat**, **Avocadowürfel**, nach Belieben restliche **Kräuter** und restliche **Limettenspalten** dazu servieren.

## En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über [http://www.hellofresh.ch/freunde ein!](http://www.hellofresh.ch/freunde ein)

