

Loaded Smash Potatoes!

mit Jalapeño-Käse-Sauce und Pico de Gallo

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 3.914 kj/936 kcal • Tag 3 kochen

12



Drillinge



rote Zwiebel



Limette



Knoblauchzehe



Avocado



Tomaten



Jalapeño



Koriander



Halbrahm



Gewürzmischung „Hello Patatas“



Geriebener Gouda



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

Gut, im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*,
Gemüsebouillonpulver*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 grossen Topf mit Deckel, 1 kleinen Topf und 2 kleine Schüsseln

Zutaten 2 | 4 Personen

| | 2P | 4P |
|---------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Drillinge | 1 x 600 g | 1 x 1.200 g |
| rote Zwiebel | 1 x 80 g | 2 x 80 g |
| Limette | 1 x 75 g** | 1 x 75 g |
| Knoblauchzehe | 1 x 4 g | 2 x 4 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 |
| Koriander | 1 x 10 g** | 1 x 10 g |
| Halbrahm 7) | 1 x 200 g | 2 x 200 g |
| Gewürzmischung „Hello Patatas“ | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| Geriebener Gouda 7) | 1 x 75 g | 1 x 50 g 1 x 100 g |
| Öl*, Olivenöl*, Gemüsebouillonpulver* | Angaben im Text | |
| Salz*, Pfeffer* | nach Geschmack | |

*Gut im Haus zu haben.

**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. 1.000 g) |
|-------------------------|-----------------|-----------------------|
| Brennwert | 532 kJ/127 kcal | 3914 kJ/936 kcal |
| Fett | 9.02 g | 66.36 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 1.50 g | 11.03 g |
| Kohlenhydrate | 8.38 g | 61.67 g |
| – davon Zucker | 1.47 g | 10.83 g |
| Eiweiss | 2.82 g | 20.76 g |
| Salz | 0.570 g | 4.196 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.

Kartoffeln in einen grossen Topf geben und mit ca. zwei Finger breit **Wasser** bedecken.

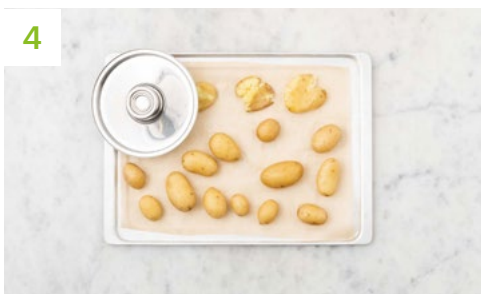
Wasser kräftig **salzen*** und aufkochen lassen.

Deckel aufsetzen und **Kartoffeln** insgesamt 12 – 15 Min. kochen, bis diese gar gekocht sind.

Ob die **gekochten Kartoffeln** fertig sind, zeigt die Garprobe.

Stech mit einem kleinen Messer in eine der **Kartoffeln**.

Fällt sie vom benutzten Besteck, ist sie gar.



4 Kartoffeln backen

Fertig gekochte **Kartoffeln** abgiessen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Jetzt jede **Kartoffel** mit einem kleinen Topfdeckel so andrücken, dass sie aufplatzt und ca. 2 cm flach ist.

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

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



2 Gemüse schneiden

Zwiebel halbieren, abziehen und fein hacken.

Knoblauch abziehen und fein hacken.

Jalapeño halbieren, Kerngehäuse entfernen und fein hacken (Achtung scharf!).

Tomate halbieren, Strunk entfernen und grob würfeln.

Blätter vom **Koriander** abzupfen und fein hacken.

Limettenschale abraffeln und **Limette** vierteln.



5 Für die Käsesauce

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

50 ml [100 ml] **Wasser***, **Halbrahm**, 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** und das **restliche „Hello Patatas“** einrühren.

Gouda hineingeben und 3 – 4 Min. unter Rühren erhitzen, bis der **Käse** schmilzt und eine glatte Sauce entsteht.



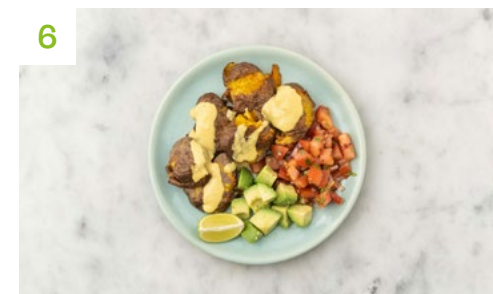
3 Toppings zubereiten

In einer kleinen Schüssel **Tomatenwürfel** zusammen mit der Hälfte des **Korianders**, Hälfte der **Zwiebel** und 1 EL [2 EL] **Öl*** vermengen.

Mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Zucker*** abschmecken.

In einer zweiten kleinen Schüssel die Hälfte [**ganze**] **Halbrahm** mit 1 EL [2 EL] **Limettenabrieb** zu einem **Dip** verrühren.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

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

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

Tomatensalat, **Avocadowürfel**, **Limettencreme** und **restliche Limettenspalten** dazu servieren.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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



Loaded smash potatoes

with jalapeño cheese sauce and pico de gallo

Vegetarian 30-40 minutes • 3.914 kJ/936 kcal • Cook on day 3

12



New potatoes



Red onion



Lime



Garlic clove



Avocado



Tomatoes



Jalapeño



Coriander



Single cream



“Hello Patatas” spice mix



Grated gouda cheese



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

Good to have at hand

Oil*, salt*, pepper*, sugar*, olive oil*, vegetable stock powder*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

What you need

1 baking tray with baking paper, 1 large pot with lid, 1 small pot and 2 small bowls

Ingredients for 2 | 4 persons

| | 2P | 4P |
|---|---------------------------|-------------|
| New potatoes | 1 x 600 g | 1 x 1.200 g |
| Red onion | 1 x 80 g | 2 x 80 g |
| Lime | 1 x 75 g** | 1 x 75 g |
| Garlic clove | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| Avocado | 1 x 144 g | 2 x 144 g |
| Tomatoes | 2 x 100 g | 4 x 100 g |
| Jalapeño | 1 x 30 g** | 1 x 30 g |
| Coriander | 1 x 10 g** | 1 x 10 g |
| Single cream 7) | 1 x 200 g | 2 x 200 g |
| Spice mix "Hello Patatas" | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| Grated gouda cheese | 1 x 75 g | 1 x 100 g |
| Oil*, sugar*, olive oil*, vegetable stock powder* | Amounts specified in text | |
| Salt*, pepper* | According to taste | |

*Good to have at hand.

**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. 1000 g) |
|------------------------|-----------------|--------------------------|
| Calories | 532 kJ/127 kcal | 3.914 kJ/936 kcal |
| Fat | 9.02 g | 66.36 g |
| - incl. saturated fats | 1.50 g | 11.03 g |
| Carbohydrate | 8.38 g | 61.67 g |
| - incl. sugar | 1.47 g | 10.83 g |
| Protein | 2.82 g | 20.76 g |
| Salt | 0.570 g | 4.196 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).

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



1 Cook the potatoes

Preheat the oven to 250 °C top/bottom heat (230 °C fan oven).

Place potatoes in a large pot and add water until they are covered with about two fingers width of water.

Add plenty of salt* and bring to the boil.

Put the lid on and boil the potatoes for a total of 12-15 min. until they are cooked through.

The following test will show whether the cooked potatoes are done:

Pierce one of the potatoes with a small knife.

If it falls off the knife, it is cooked.



4 Roast the potatoes

Drain cooked potatoes and spread on a baking tray lined with baking paper.

Now use a small pot lid to flatten each potato to about 2 cm thick.

Drizzle mashed potatoes with 2 tbsp. [4 tbsp.] oil*, season with half of the "Hello Patatas" spice mix, salt* and pepper* and bake in the oven for 6-8 min. until crispy.

Tip: If you like your potatoes extra crispy, turn on the grill for the last 2 minutes.



2 Chop the vegetables

Halve, peel and finely chop the onion.

Peel and finely chop the garlic.

Halve the jalapeño, remove the seeds and chop finely (warning: spicy).

Halve the tomatoes, remove the stalk, and cut them into cubes.

Pluck leaves from coriander and chop finely.

Grate the lime peel and cut the lime into quarters.



3 Prepare toppings

In a small bowl, combine diced tomatoes with half the coriander, half the onion, and 1 tbsp. [2 tbsp.] oil*.

Season with salt*, pepper* and sugar*.

In a second small bowl, mix half [all] of the single cream with 1 tsp. [2 tsp.] lime zest to make a dip.

Season with salt* and pepper*.



5 For the cheese sauce

In a small saucepan, heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil*, sauté chopped garlic, diced jalapeño, and remaining diced onion for 2-3 min. until they release their aroma.

Stir in 50 ml [100 ml] water*, single cream, 4 g [8 g] vegetable stock powder* and the remaining "Hello Patatas".

Add grated gouda cheese and heat for 3-4 min., stirring until the cheese melts and you have a smooth sauce.



6 Serve

Cut avocado in half, remove the stone, scoop out the flesh and cut into 2 cm cubes.

Serve mashed potatoes on plates and top with cheese sauce.

Serve with tomato salad, avocado cubes, lime cream and remaining lime wedges.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

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



Pommes de terre écrasées, sauce au fromage jalapeño et pico de gallo

Végétarien 30 – 40 minutes • 3.914 kj/936 kcal • Consommer dans les 3 jours

12



Pommes de terre grenaille



Oignon rouge



Citron vert



Gousse d'ail



Avocat



Tomates



Jalapeño



Coriandre



Crème demi-écrémée



Mélange d'épices
« Hello Patatas »



Gouda râpé



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

Ingrédients à toujours avoir chez soi
Huile*, sel*, poivre*, sucre*, huile d'olive*,
bouillon de légumes en poudre*

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four avec du papier de cuisson, 1 grande casserole avec couvercle, 1 petite casserole et 2 petits bols.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

| | 2 portions | 4 portions |
|------------------------------------|-------------|-------------|
| Pommes de terre grenaille | 1 x 600 g | 1 x 1.200 g |
| Oignon rouge | 1 x 80 g | 2 x 80 g |
| Citron vert | 1 x 75 g ** | 1 x 75 g |
| Gousse d'ail | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| Avocat | 1 x 144 g | 2 x 144 g |
| Tomates | 2 x 100 g | 4 x 100 g |
| Jalapeño | 1 x 30 g ** | 1 x 30 g |
| Coriandre | 1 x 10 g ** | 1 x 10 g |
| Crème demi-écrémée | 1 x 200 g | 2 x 200 g |
| Mélange d'épices « Hello Patatas » | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| Gouda râpé 7) | 1 x 75 g | 1 x 100 g |

Huile*, sucre*, huile d'olive*, bouillon de légumes en poudre*
Sel*, poivre*
Détails dans le texte
selon les goûts

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**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. 1.000 g) |
|----------------------------|-----------------|------------------------|
| Valeur calorique | 532 kJ/127 kcal | 3.914 kJ/936 kcal |
| Lipides | 9.02 g | 66.36 g |
| - dont acides gras saturés | 1.50 g | 11.03 g |
| Glucides | 8.38 g | 61.67 g |
| - dont sucre | 1.47 g | 10.83 g |
| Protéines | 2.82 g | 20.76 g |
| Sel | 0.570 g | 4.196 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).

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



1 Faire cuire les pommes de terre

Préchauffer le four à 250 °C (230 °C pour un four à chaleur tournante).

Mettre les pommes de terre dans une grande casserole et couvrir d'environ deux doigts d'eau. Bien saler l'eau* et porter à ébullition.

Mettre le couvercle et faire cuire les pommes de terre en tout 12 à 15 min jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Le test de cuisson indique si les pommes de terre cuites sont prêtes :

piquer l'une des pommes de terre avec un petit couteau. Si elle tombe du couteau utilisé, elle est cuite.



4 Cuire les pommes de terre

Égoutter les pommes de terre cuites et répartir sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Écraser maintenant chaque pomme de terre avec un petit couvercle de casserole de façon à ce qu'elle s'ouvre et fasse environ 2 cm d'épaisseur.

Arroser les pommes de terre écrasées de 2 cs [4 cs] d'huile*, assaisonner avec la moitié du mélange d'épices « Hello Patatas », du sel* et du poivre* enfourner 6 à 8 min jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Astuce : si vous aimez que les pommes de terre soient très croustillantes, mettez la fonction *gril* pour les 2 dernières minutes.



2 Couper les légumes

Couper l'oignon en deux, peler, puis hacher finement.

Peler et hacher finement l'ail.

Couper le jalapeño en deux, enlever les graines et hacher finement (attention : piquant !).

Couper les tomates en deux, enlever la partie dure et les couper grossièrement en dés.

Arracher les feuilles de coriandre et les hacher finement.

Râper le zeste du citron vert et le couper en quatre.



5 Pour la sauce au fromage

Dans une petite casserole, chauffer 1 cs [2 cs] d'huile*, y faire revenir l'ail haché, les dés de jalapeño et le reste des dés d'oignon 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'ils commencent à dégager leur parfum.

Ajouter 50 ml [100 ml] d'eau*, la crème demi-écrémée, 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre* et le reste de « Hello Patatas » en mélangeant.

Ajouter le gouda râpé et chauffer 3 à 4 min en remuant jusqu'à ce que le fromage fonde et que la sauce soit lisse.



3 Préparer la garniture

Dans un bol, mélanger les tomates en dés avec la moitié de la coriandre, la moitié de l'oignon et 1 cs [2 cs] d'huile*.

Assaisonner avec du sel*, du poivre* et du sucre*.

Dans un deuxième petit bol, mélanger la moitié [l'ensemble] de la crème demi-écrémée avec 1 cc [2 cc] de zeste de citron vert pour faire un dip.

Assaisonner avec du sel* et du poivre*.



6 Dresser

Couper l'avocat en deux, retirer le noyau, extraire la chair et couper en dés de 2 cm.

Disposer les pommes de terre écrasées dans des assiettes et les recouvrir de la sauce au fromage.

Servir avec la salade de tomates, les dés d'avocat, la crème au citron vert et les quartiers de citron vert restants.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

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

