

# Loaded Smashed Potatoes!

mit Jalapeño-Käse-Sauce und Pico de Gallo

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 4.313 kj/1.031 kcal • Tag 2 kochen

15



Drillinge



rote Zwiebel



Limette



Knoblauchzehe



Milch



Käse-Mix



Avocado



Tomaten



Jalapeño



Crème fraîche



Koriander



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

Gut, im Haus zu haben

Butter\*, Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Mehl\*, Zucker\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

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

## 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	2 x 75 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Milch <b>5)</b>	1 x 250 ml	2 x 250 ml
Käse-Mix <b>5)</b>	1 x 100 g	2 x 100 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
Crème fraîche <b>5)</b>	0.5 x 200 g**	1 x 200 g
Koriander	1 x 10 g**	1 x 10 g
Butter*, Öl*, Mehl*, Zucker*	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	519 kJ/124 kcal	4.313 kJ/1.031 kcal
Fett	8.25 g	68.59 g
– davon ges. Fettsäuren	2.11 g	17.51 g
Kohlenhydrate	8.73 g	72.58 g
– davon Zucker	1.34 g	11.13 g
Eiweiss	3.32 g	27.57 g
Salz	0.117 g	0.972 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 : 5)** Milch oder Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose).

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



## Kartoffeln kochen

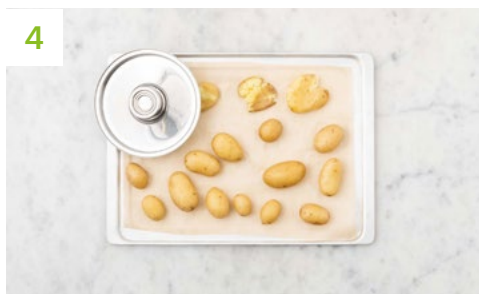
**Kartoffeln** in einen grossen Topf geben und mit ca. zwei Finger breit **Wasser** bedecken.

**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.

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

Fällt sie vom benutzten Besteck, ist sie gar.

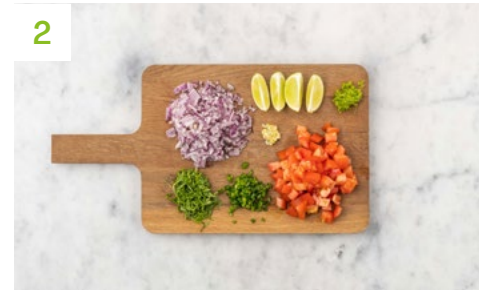


## Kartoffeln backen

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

Jetzt jede **Kartoffel** mit einem kleinen Topfdeckel so zerdrücken, dass sie aufplatzt und ca. 2 cm flach ist. Zerdrückte **Kartoffeln** mit 2 EL [4 EL] **Öl\*** beträufeln, mit **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.



## Gemüse schneiden

**Zwiebel** halbieren, abziehen und fein hacken.

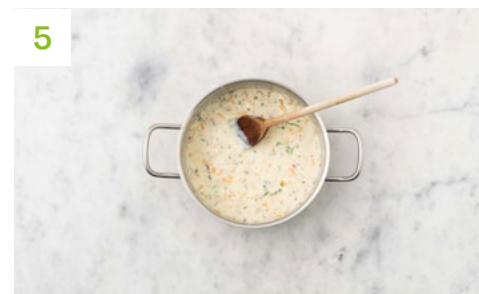
**Knoblauch** abziehen und fein hacken.

**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.



## Für die Käsesauce

In einem kleinen Topf 1 EL [2 EL] **Butter\*** erhitzen. Restliche **Zwiebelwürfel**, restlichen **Knoblauch** und **Jalapeñowürfel** darin für 2 – 3 Min. anschwitzen, bis sie anfangen zu duften. 2 gestrichene EL [4 EL] **Mehl\*** hinzugeben und für weitere 30 Sek. anschwitzen.

Unter ständigem Rühren die **Milch** hinzugeben und für 1 – 2 Min. einkochen lassen.

Von der Hitze nehmen und **Käse** und restlichen **Koriander** unterrühren.

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



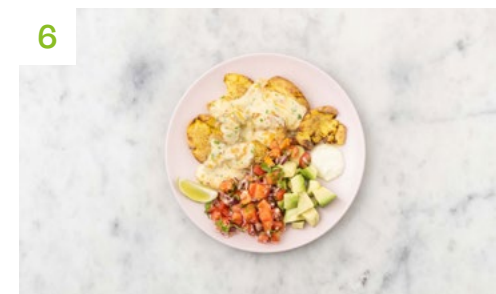
## Toppings zubereiten

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] **Crème fraîche** mit 1 TL [2 EL] **Limettenabrieb** zu einem **Dip** verrühren.

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



## 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](http://www.hellofresh.ch/freunde) ein!

