

Patatas bravas! Spanische Backkartoffeln dazu Oliven, Rucola, getrocknete Tomaten und Aioli

Vegetarisch 10 – 20 Minuten • 2.638 kj/630 kcal • Tag 3 kochen

12



Drillinge



Geschwärzte Oliven



Hirtenkäse



Cherry-Tomaten



Mandelblättchen



Aioli



Naturjoghurt



Rucola



getrocknete Tomaten



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

Gut, im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

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

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier und 1 kleine Schüssel.

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Drillinge	1 x 500 g	1 x 1.000 g
Geschwärtzte Oliven	1 x 50 g	2 x 50 g
Hirtenkäse 5)	1 x 100 g	1 x 200 g
Cherry-Tomaten	1 x 125 g	2 x 125 g
Mandelblättchen 7)	1 x 10 g	1 x 20 g
Aioli 2) 4)	1 x 30 g	2 x 30 g
Naturjoghurt 5)	1 x 100 g	1 x 200 g
Rucola	1 x 75 g	1 x 150 g
getrocknete Tomaten	1 x 50 g	1 x 100 g
Olivenöl*	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	502 kJ/120 kcal	2.638 kJ/630 kcal
Fett	6.80 g	35.79 g
- davon ges. Fettsäuren	2.27 g	11.95 g
Kohlenhydrate	10.27 g	54.04 g
- davon Zucker	2.27 g	11.93 g
Eiweiss	3.78 g	19.89 g
Salz	0.738 g	3.884 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 : 2) Eier oder Eierzeugnisse **4)** Senf oder Senfzeugnisse **5)** Milch oder Milchzeugnisse (einschliesslich Laktose) **7)** Schalenfrüchte: Mandel (*Amygdalus communis* L.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

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



1 Vorbereitung

Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Grösse längs vierteln oder achteln.

Kartoffelstücke auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** beträufeln und mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



2 Kartoffeln backen

Kartoffeln auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen, bis sie weich und goldbraun sind.

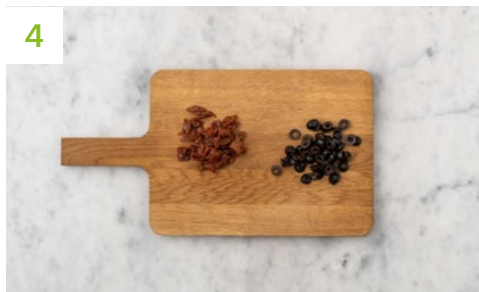
Mandelblättchen für 3 – 5 Min. zum Ende der Garzeit über die **Kartoffeln** streuen und kurz mitbacken.



3 In der Zwischenzeit

Rucola in mundgerechte Stücke schneiden.

Cherry-Tomaten halbieren.



4 Oliven schneiden

Öl der **getrockneten Tomaten** abgiessen und **getrocknete Tomaten** grob hacken.

Oliven in Ringe schneiden



5 Aioli zubereiten

In einer kleinen Schüssel **Aioli** mit **Joghurt** vermischen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Zerkleinerten **Rucola** auf tiefen Tellern verteilen. **Cherry-Tomatenhälften**, **getrocknete Tomaten** und **Oliven** darauf anrichten. **Hirtenkäse** darüber zerbröseln. **Kartoffelstücke** mit **Mandelblättchen** daneben anrichten. Mit **Aioli** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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



Patatas bravas! Spanish baked potatoes, served with olives, rocket, dried tomatoes and aioli

Vegetarian 10-20 minutes • 2.638 kj/630 kcal • Cook on day 3

12



Small potatoes



Black olives



Feta cheese



Cherry tomatoes



Almond flakes



Aioli



Natural yoghurt



Rocket



Dried tomatoes



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

Good to have on hand

Salt*, pepper*, olive oil*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

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

What you need

1 baking tray with baking paper and 1 small bowl.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Small potatoes	1 x 500 g	1 x 1,000 g
Black olives	1 x 50 g	2 x 50 g
Feta cheese 5)	1 x 100 g	1 x 200 g
Cherry tomatoes	1 x 125 g	2 x 125 g
Almond flakes 7)	1 x 10 g	1 x 20 g
Aioli 2) 4)	1 x 30 g	2 x 30 g
Natural yoghurt 5)	1 x 100 g	1 x 200 g
Rocket	1 x 75 g	1 x 150 g
Dried tomatoes	1 x 50 g	1 x 100 g
Olive oil*	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	502 kJ/120 kcal	2.638 kJ/630 kcal
Fat	6.80 g	35.79 g
- incl. saturated fats	2.27 g	11.95 g
Carbohydrate	10.27 g	54.04 g
- incl. sugar	2.27 g	11.93 g
Protein	3.78 g	19.89 g
Salt	0.738 g	3.884 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: **2)** Eggs or egg products **4)** Mustard or mustard products **5)** Milk or milk products (including lactose) **7)** Nuts: almond (Amygdalus communis L.) or products thereof.

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



Preparation

Cut unpeeled **potatoes** lengthways into quarters or eighths depending on their size.

Spread **potato** pieces on a baking tray lined with baking paper, sprinkle with 1 tbsp. [2 tbsp.] **olive oil*** and season with a little **salt*** and **pepper***.



Bake potatoes

Bake **potatoes** in the oven on the middle shelf for 20-25 min. until they are soft and golden brown.

Sprinkle **almond flakes** over the **potatoes** and bake for the last 3-5 min. of the cooking time.



Meanwhile

Cut the **rocket** into bite-sized pieces.

Cut **cherry tomatoes** in half.



Chop olives

Drain the **oil** from the **dried tomatoes** and roughly chop the **dried tomatoes**.

Cut **olives** into rings



Prepare aioli

In a small bowl, mix aioli with **yoghurt**. Season with **salt*** and **pepper***.



Serve

Apportion **chopped rocket** onto deep plates.

Arrange the **cherry tomato** halves, **dried tomatoes** and **olives** on top.

Crumble feta cheese over this.

Arrange **potato pieces** with **almond flakes** alongside.

Enjoy with **aioli**.

Du liebst HelloFresh?

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



Patatas bravas ! Pommes de terre au four à l'espagnole, avec des olives, de la roquette, des tomates séchées et de l'aïoli

12

Végétarien 10 – 20 minutes • 2.638 kj/630 kcal • Cuisiner au 3e jour



Pommes de terre grenailles



Olives noires



Fromage en saumure



Tomates cerises



Amandes effilées



Aïoli



Yogourt nature



Roquette



Tomates séchées



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

Ingédients à toujours avoir chez soi
sel*, poivre*, huile d'olive*

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

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

Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four recouverte de papier sulfurisé et 1 petit bol.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Petites pommes de terre	1 x 500 g	1 x 1 000 g
Olives noires	1 x 50 g	2 x 50 g
Fromage en saumure 5)	1 x 100 g	1 x 200 g
Tomates cerises	1 x 125 g	2 x 125 g
Amandes effilées 7)	1 x 10 g	1 x 20 g
Aïoli 2) 4)	1 x 30 g	2 x 30 g
Yogourt nature 5)	1 x 100 g	1 x 200 g
Roquette	1 x 75 g	1 x 150 g
Tomates séchées	1 x 50 g	1 x 100 g
Huile d'olive*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi

**Tenez 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	502 kJ/120 kcal	2.638 kJ/630 kcal
Lipides	6.80 g	35.79 g
- dont acides gras saturés	2.27 g	11.95 g
Glucides	10.27 g	54.04 g
- dont sucre	2.27 g	11.93 g
Protéines	3.78 g	19.89 g
Sel	0.738 g	3.884 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 : 2) œufs ou produits à base d'œufs **4)** moutarde ou produits à base de moutarde **5)** lait ou produits laitiers (y compris le lactose) **7)** fruits à coque : amande (*Amygdalus communis* L.) et produits à base d'amandes.

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



Préparation

Couper les **potatoes** dans la longueur en quatre ou en huit, selon leur taille, sans les éplucher.

Répartir les **potatoes** sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, arroser d'1 cs [2 cs] d'**huile d'olive*** et assaisonner avec du **sel*** et du **poivre***.



Cuire les pommes de terre

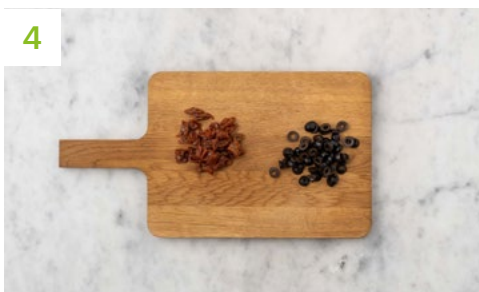
Enfourner les **potatoes** 20 à 25 minutes à mi-hauteur jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées.

Parsemer les **potatoes** d'amandes effilées 3 à 5 min. à la fin du temps de cuisson et faire cuire brièvement.



Pendant ce temps

Trancher la **roquette** en morceaux.
Couper les **tomates cerises** en deux.



Couper les olives

Égoutter l'huile des **tomates séchées** et hacher grossièrement les **tomates séchées**.

Couper les **olives** en rondelles



Préparer l'aïoli

Dans un petit bol, mélanger l'**aïoli au yogourt**. Assaisonner avec du **sel*** et du **poivre***.



Dresser

Répartir la **roquette** hachée dans des assiettes creuses. Garnir avec les moitiés de **tomates cerises**, les **tomates séchées** et les **olives**.

Émietter dessus le **fromage en saumure**. Disposer à côté les morceaux de **potatoes** avec les amandes effilées. Déguster avec l'**aïoli**.

Bon appétit !

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

