

# Spanischer Kartoffelsalat mit selbstgemachter pikanter Mojo Rojo

Vegan Klimaheld unter 650 Kalorien 25 – 35 Minuten • 498 kcal • Tag 5 kochen

22



Drillinge



rote Spitzpeperoni



Sonnenblumenkerne



Frühlingszwiebel



Tomatenmark



Gewürzmischung  
"Piri-Piri"



Knoblauchzehe



Schnittlauch



Cherry-Tomaten, bunt



grüne Peperoni



Rucola



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten

Wasser\*, Salz\*, Pfeffer\*, Olivenöl\*, Zucker\*, Weissweinessig\*

## Kochutensilien

1 grossen Topf mit Deckel, 1 grosse Bratpfanne, 1 hohes Rührgefäss, 1 Stabmixer, 1 Sieb, und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Drillinge	1 x 600 g	1 x 1200 g
rote Spitzpeperoni	2 x 100 g	4 x 100 g
Sonnenblumenkerne	1 x 20 g	1 x 40 g
Frühlingszwiebel	2 x 15-25 g	1 x 140 g
Tomatenmark	1 x 70 g	2 x 70 g
Gewürzmischung "Piri-Piri"	1 x 4 g	2 x 4 g
Knoblauchzehe	2 x 4 g	3 x 4 g
Schnittlauch	1 x 10 g	1 x 10 g
Cherry-Tomaten. bunt	1 x 200 g	2 x 200 g
grüne Peperoni	1 x 180 g	2 x 180 g
Rucola	1 x 50 g	1 x 100 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. 770 g)
Brennwert	271 kJ/ 65 kcal	2086 kJ/ 498 kcal
Fett	2.17 g	16.73 g
- davon ges. Fettsäuren	0.28 g	2.19 g
Kohlenhydrate	8.96 g	69.06 g
- davon Zucker	2.79 g	21.50 g
Eiweiss	1.85 g	14.28 g
Salz	0.065 g	0.505 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:

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



## Kartoffeln kochen

Erhitze **reichlich Wasser\*** im Wasserkocher.

**Drillinge** in 1 cm breite Scheiben schneiden und in einen grossen Topf geben.

Soviel **heisses Wasser\*** angiessen, bis es ca. 3 cm über den **Kartoffeln** steht.

**Wasser\*** kräftig **salzen\***, zum Kochen bringen und die **Kartoffelscheiben** ca. 10 – 12 Min. köcheln lassen, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen.

Danach durch ein Sieb lassen und zurück in dem Topf geben. In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren.



## Mojo Rojo zubereiten

Gemüsepfanne mit 100 ml [200 ml] **Wasser\*** ablöschen und einmal gut durchrühren.

Bratpfanneninhalte, Hälfte des **Schnittlauchs** und 2 EL [4 EL] **Olivenöl\*** in ein hohes Rührgefäss geben.

Mit Hilfe eines Stabmixers zu einer **Sauce** pürieren.

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



## Mojo vorbereiten

**Spitzpeperoni** längs halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

Weissen Teil der **Frühlingszwiebel** längs halbieren und grob zerkleinern.

**Knoblauch** grob hacken.



## Salat vorbereiten

In einer kleinen Schüssel **Rucola**, 1 TL [2 TL] **Olivenöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** mischen.

**Grüne Peperoni** halbieren, entkernen und in 1 cm Würfel schneiden.

Grünen Teil der **Frühlingszwiebel** in feine Ringe schneiden.

**Cherry-Tomaten** halbieren.

Den restlichen **Schnittlauch** fein hacken.

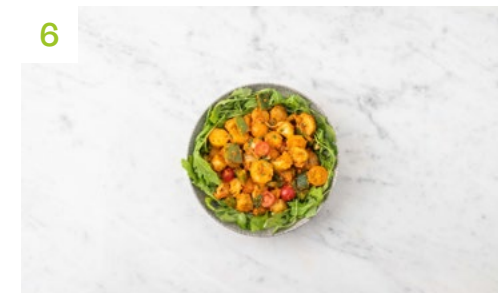
**Gemüse** und **Kräuter** zu den **Kartoffeln** geben und vermischen.



## Gemüse rösten

In einer grossen Bratpfanne ohne Fettzugabe, **Spitzpeperoni**, **weisse Frühlingszwiebel**, **Sonnenblumenkerne** und eine Prise **Salz\*** bei mittelhöher Hitze 5 – 7 Min. rösten.

**Tipp:** Wenn du die **Peperoni** mit Hilfe eines **Kochlöffels** andrückst, wird sie gleichmässig braun. **Bratpfanneninhalte** mit 3 EL [6 EL] **Essig\*** ablöschen. **Tomatenmark**, **Knoblauch** und „Hello Piri Piri“ hinzufügen und 1 Min. köcheln lassen.



## Anrichten

**Mojo Rojo** zu dem Topf geben, gut durchmischen und mit **Pfeffer\*** abschmecken.

**Kartoffelsalat** auf Teller verteilen und den marinierten **Rucola** um den **Kartoffelsalat** anrichten.

## 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!



# Spanish potato salad with home-made spicy mojo rojo

Vegan Climate hero Under 650 calories 25-35 minutes • 498 kcal • Cook on day 5



New potatoes



Red pointed pepper



Sunflower seeds



Spring onions



Tomato purée



"Piri-Piri" spice mix



Garlic clove



Chives



Mixed cherry tomatoes



Green pepper



Rocket



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

# Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

## Basic ingredients

Water\*, salt\*, pepper\*, olive oil\*, sugar\*, white wine vinegar\*

## Cooking utensils

1 large pot with lid, 1 large frying pan, 1 tall mixing bowl, 1 hand blender, 1 sieve and 1 small bowl

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
New potatoes	1 x	600 g	1 x	1.200 g
Red pointed peppers	2 x	100 g	4 x	100 g
Sunflower seeds	1 x	20 g	1 x	40 g
Spring onions	2 x	15-25 g	1 x	140 g
Tomato purée	1 x	70 g	2 x	70 g
"Piri-Piri" spice mix	1 x	4 g	2 x	4 g
Garlic clove	2 x	4 g	3 x	4 g
Chives	1 x	10 g	1 x	10 g
Mixed cherry tomatoes	1 x	200 g	2 x	200 g
Green peppers	1 x	180 g	2 x	180 g
Rocket	1 x	50 g	1 x	100 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. 770 g)
Calories	271 kJ/ 65 kcal	2.086 kJ/ 498 kcal
Fat	2.17 g	16.73 g
- incl. saturated fats	0.28 g	2.19 g
Carbohydrate	8.96 g	69.06 g
- incl. sugar	2.79 g	21.50 g
Protein	1.85 g	14.28 g
Salt	0.065 g	0.505 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:

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



## Cook the potatoes

Heat plenty of water\* in the kettle.

Cut new potatoes into slices 1 cm thick and put them into a large pot.

Pour in hot water\* until it is about 3 cm above the potatoes.

Add plenty of salt\* to the water\*, bring it to the boil, and simmer potato slices for approx. 10-12 min. until tender but not falling apart.

Then drain with a sieve and return to the pot. In the meantime, continue with the recipe.



## Prepare mojo rojo

Deglaze vegetables with 100 ml [200 ml] water\* and stir well once.

Put contents of pan, half of the chives and 2 tbsp. [4 tbsp.] olive oil\* into a tall mixing bowl.

Purée into a sauce using a hand blender.

Season with salt\*, pepper\*, sugar\* and vinegar\*.



## Prepare mojo

Halve pointed pepper lengthways, remove seeds and chop roughly.

Halve white part of the spring onion lengthways and chop roughly.

Roughly chop the garlic.



## Prepare the salad

In a small bowl, mix rocket, 1 tsp. [2 tsp.] olive oil\*, salt\* and pepper\*.

Cut green peppers in half, remove seeds, and cut into 1 cm cubes.

Cut green part of spring onion into thin rings.

Cut the cherry tomatoes in half.

Finely chop remaining chives.

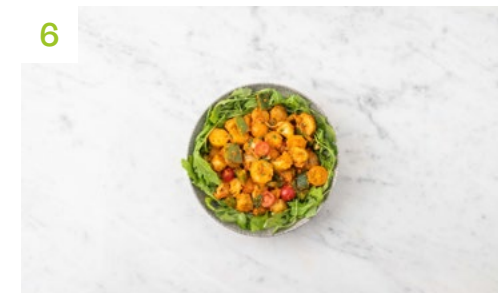
Add vegetables and herbs to potatoes and mix.



## Roast vegetables

In a large frying pan without added fat, roast pointed pepper, white spring onion, sunflower seeds and a pinch of salt\* on medium-high heat for 5-7 min.

Tip: If you press the pepperoni with a wooden spoon, it will brown evenly. Deglaze contents of pan with 3 tbsp. [6 tbsp.] vinegar\*. Add tomato purée, garlic and "Hello Piri-Piri" and simmer for 1 min.



## Serve

Add mojo rojo to the pot, mix well and season with pepper\*.

Apportion potato salad onto plates and arrange marinated rocket around it.

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



# Salade de pommes de terre à l'espagnole, mojo rojo piquant fait maison

Végétalien Écologique Moins de 650 calories 25 – 35 minutes • 498 kcal • Cuisiner au 5e jour

22



Pommes de terre grenaille



Poivron rouge pointu



Graines de tournesol



Oignon de printemps



Concentré de tomates



Mélange d'épices « Piri-Piri »



Gousse d'ail



Ciboulette



Tomates cerises, multicolores



Poivron vert



Roquette



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

# C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

## Ingrédients de base

Eau\*, sel\*, poivre\*, huile d'olive\*, sucre\*, vinaigre de vin blanc\*

## Ustensiles de cuisine

1 grande casserole avec couvercle, 1 grande poêle, 1 bol mélangeur haut, 1 mixeur, 1 passoire et 1 petit bol

## Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pommes de terre grenaille	1 x 600 g	1 x 1.200 g
Poivron long rouge	2 x 100 g	4 x 100 g
Graines de tournesol	1 x 20 g	1 x 40 g
Oignons de printemps	2 x 15-25 g	1 x 140 g
Concentré de tomates	1 x 70 g	2 x 70 g
Mélange d'épices « Piri-Piri »	1 x 4 g	2 x 4 g
Gousse d'ail	2 x 4 g	3 x 4 g
Ciboulette	1 x 10 g	1 x 10 g
Tomates cerises multicolores	1 x 200 g	2 x 200 g
Poivron vert	1 x 180 g	2 x 180 g
Roquette	1 x 50 g	1 x 100 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. 770 g)
Valeur calorique	271 kJ/ 65 kcal	2.086 kJ/ 498 kcal
Lipides	2.17 g	16.73 g
- dont acides gras saturés	0.28 g	2.19 g
Glucides	8.96 g	69.06 g
- dont sucre	2.79 g	21.50 g
Protéines	1.85 g	14.28 g
Sel	0.065 g	0.505 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 :

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



## Faire cuire les pommes de terre

Faire chauffer une grande quantité d'eau\* dans la bouilloire.

Couper les pommes de terre grenaille en tranches de 1 cm de large et les mettre dans une grande casserole. Verser de l'eau chaude\* jusqu'à ce qu'elle soit à environ 3 cm au-dessus des pommes de terre. Saler\* généreusement l'eau, porter à ébullition et laisser mijoter les tranches de pommes de terre env. 10 à 12 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais ne se défassent pas.

Ensuite, les égoutter dans une passoire, puis les remettre dans la casserole. Pendant ce temps, continuer la recette.



## Préparer la mojo rojo

Moullier lapoêlée de légumes avec 100 ml [200 ml] d'eau\* et bien mélanger une fois.

Ajouter le contenu de la poêle, la moitié de la ciboulette et 2 cs [4 cs] d'huile d'olive\* dans un bol mélangeur haut.

Réduire en sauce à l'aide d'un mixeur.

Salers\*, poivrer\*, ajouter du sucre\* et du vinaigre\*.



## Préparer le mojo

Couper le poivron pointu en deux dans le sens de la longueur, épépiner puis couper en gros morceaux.

Couper la partie blanche de l'oignon de printemps en deux dans le sens de la longueur et l'émincer grossièrement.

Hacher grossièrement l'ail.



## Préparer la salade

Dans un petit bol, mélanger la roquette, 1 cc [2 cc] d'huile d'olive\*, du sel\* et du poivre\*.

Couper le poivron vert en deux, l'épépiner et le couper en dés d'1 cm.

Couper la partie verte de l'oignon de printemps en fines rondelles.

Couper les tomates cerises en deux.

Hacher finement le reste de la ciboulette.

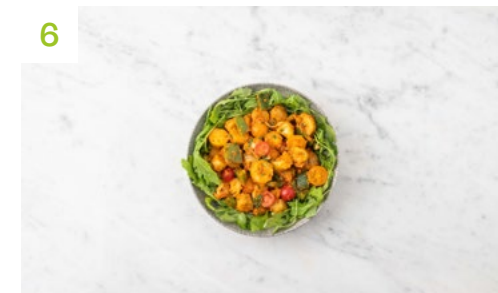
Ajouter les légumes et les herbes aux pommes de terre et mélanger.



## Griller les légumes

Dans une grande poêle sans ajout de matière grasse, faire griller le poivron pointu, la partie blanche de l'oignon printemps, les graines de tournesol et une pincée de sel\* à feu moyen 5 à 7 min.

Astuce : En appuyant sur le poivron à l'aide d'une cuillère en bois, il brunit uniformément. Déglacer le contenu de la poêle avec 3 cs de [6 cs] de vinaigre\*. Ajouter le concentré de tomates, l'ail et « Hello Piri Piri », laisser mijoter 1 min.



## Dresser

Ajouter le mojo rojo à la casserole, bien mélanger et poivrer\*.

Répartir la salade de pommes de terre dans les assiettes et disposer la roquette marinée autour de celle-ci.

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

