

# Tapas-Platte mit selbst gemachter Mojo Rojo

## Halloumi, Pimientos de Padron und Papas arrugadas

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 3.550 kj/849 kcal • Tag 3 kochen

12



Pimientos de Padron



Drillinge



Halloumi



rote Spitzpeperoni



Sonnenflocken -  
Grobes Meersalz



Eschalotte



Knoblauchzehe



Paprikapulver, edelsüß



rote Peperoncini



Naturjoghurt



Mayonnaise



Gewürzmischung  
"Piri-Piri"

Gut, im Haus zu haben

Öl\*, Weissweinessig\*, Zucker\*, Pfeffer\*, Salz\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.

## Was Du benötigst

1 grossen Topf, 1 grosse Bratpfanne, 1 hohes Rührgefäss, 1 Knoblauchpresse, 1 Stabmixer und 1 kleine Schüssel.

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Pimientos de Padron	1 x 200 g	2 x 200 g
Drillinge	1 x 400 g	1 x 800 g
Halloumi 5)	1 x 200 g	2 x 200 g
rote Spitzpeperoni	1 x 100 g	2 x 100 g
Sonnenflocken - Grobes Meersalz	1 x 20 g**	1 x 20 g
Eschalotte	1 x 50 g	2 x 50 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Paprikapulver, edelsüss	1 x 2 g	1 x 4 g
rote Peperoncini	1 x 15 g**	1 x 15 g
Naturjoghurt 5)	1 x 100 g	1 x 200 g
Mayonnaise 2) 4)	2 x 17 ml	4 x 17 ml
Gewürzmischung "Piri-Piri"	0.5 x 4 g**	1 x 4 g
Öl*, Weissweinessig*, 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	609 kJ/146 kcal	3.550 kJ/849 kcal
Fett	10.24 g	59.65 g
- davon ges. Fettsäuren	3.24 g	18.87 g
Kohlenhydrate	7.81 g	45.49 g
- davon Zucker	2.39 g	13.92 g
Eiweiss	5.36 g	31.23 g
Salz	0.172 g	1.000 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 4) Senf 5) Milch.



## 1 Kartoffeln kochen

Das **heisse Wasser\*** in einen grossen Topf füllen, **salzen\*** und aufkochen lassen.

**Gewaschene Kartoffeln** ins **kochende Wasser** geben und ca. 20 Min. kochen, bis die **Kartoffeln** gar sind.

**Knoblauch** abziehen. Die Hälfte vom **Knoblauch** in eine kleine Schüssel pressen, **Mayonnaise** und **Joghurt** hinzufügen und verrühren. **Joghurt-Aioli** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 4 Kartoffeln fertig stellen

**Kartoffeln** abgiessen, und zusammen mit 50 ml [100 ml] **Wasser\*** und 1 TL [2 TL] **Sonnenflocken** zurück in den Topf geben. Unter ständigem rühren kochen lassen, bis alles **Wasser** verdunstet ist.

**Tipp:** Das hört sich nach viel Salz an, ist aber richtig, denn nur so bekommen die Kartoffeln die authentische Salzschiicht. Kartoffeln bis zum anrichten warm halten.



## 2 Gemüse schneiden

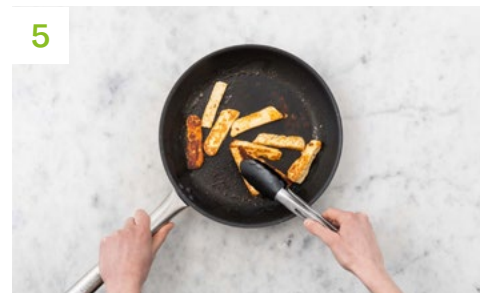
**Halloumi** waagrecht halbieren und in fingerdicke Sticks schneiden.

**Restlichen Knoblauch** in Scheiben schneiden.

**Eschalotte** abziehen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Kerngehäuse der **Spitzpeperoni** entfernen und **Spitzpeperoni** in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden.

**Peperoncini** längs halbieren, **Kerne** entfernen und **Peperoncinihälften** in dünne Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**).



## 5 Halloumi braten

In der Bratpfanne aus Schritt 3 1 EL [2 EL] **Öl\*** auf hoher Stufe erhitzen, **Pimientos de Padrón** darin unter gelegentlichem Wenden ca. 5 – 6 Min. anbraten, bis sie weich und bräunlich sind. Währenddessen in einer zweiten grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Halloumi** zusammen mit der Hälfte [der ganzen] **Gewürzmischung "Hello Piri Piri"** rundherum für 3 – 4 Min. goldbraun anbraten.



## 3 Mojo Rojo zubereiten

In einer grossen Bratpfanne 2 EL [4 EL] **Öl\***, **Spitzpeperoni**, **Eschalotte** und **Knoblauch** erhitzen und für 5 – 7 Min. anschwitzen, bis das **Gemüse** weich ist. In der letzten 1 Min. **Paprikapulver** hinzufügen. Alles in ein hohes Rührgefäss füllen, 1 TL [2 TL] **Weissweinessig\***, 1 Prise **Zucker\*** und nach Belieben **Peperoncini (Achtung: scharf!)** dazugeben und mit einem Stabmixer glatt pürieren. **Mojo Rojo** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 Anrichten

**Kartoffeln** und **Pimientos de Padrón** auf Teller verteilen. Nach Belieben mit etwas **Sonnenflocken** garnieren. **Halloumi-Sticks** daneben anrichten. Zusammen mit **Mojo Rojo** und **Joghurt-Aioli** geniessen.

## En Guete!

# Tapas plate with home-made mojo rojo, halloumi, pimientos de padron and papas arrugadas

Vegetarian 30 – 40 minutes • 3.550 kj/849 kcal

12



Pimientos de padron



Small potatoes



Halloumi



Red pointed pepper



Sunflakes - coarse sea salt



Shallot



Garlic cloves



Paprika powder, sweet



Red peperoncini



Natural yoghurt



Mayonnaise



"Piri-piri" spice mix

Good to have at hand

Oil\*, white wine vinegar\*, sugar\*, pepper\*, salt\*

# Let's get started

Wash the vegetables.

Heat up plenty of water in the kettle.

## What you need

1 large pot, 1 large frying pan, 1 tall mixing bowl, 1 garlic press, 1 hand blender and 1 small bowl.

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Pimientos de padron	1 x 200 g	2 x 200 g
Small potatoes	1 x 400 g	1 x 800 g
Halloumi 5)	1 x 200 g	2 x 200 g
Red pointed peppers	1 x 100 g	2 x 100 g
Sunflakes – coarse sea salt	1 x 20 g**	1 x 20 g
Shallot	1 x 50 g	2 x 50 g
Garlic cloves	1 x 4 g	2 x 4 g
Paprika powder, sweet	1 x 2 g	1 x 4 g
Red peperoncini	1 x 15 g**	1 x 15 g
Natural yoghurt 5)	1 x 100 g	1 x 200 g
Mayonnaise 2) 4)	2 x 17 ml	4 x 17 ml
“Piri-piri” spice mix	0.5 x 4 g**	1 x 4 g
Oil*, white wine vinegar*, sugar*	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	609 kJ/146 kcal	3.550 kJ/849 kcal
Fat	10.24 g	59.65 g
– incl. saturated fats	3.24 g	18.87 g
Carbohydrate	7.81 g	45.49 g
– incl. sugar	2.39 g	13.92 g
Protein	5.36 g	31.23 g
Salt	0.172 g	1.000 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 4) Mustard 5) Milk.



## Cooking the potatoes

Pour **hot water\*** into a large pot, add **salt\***, and bring to the boil.

Add **washed potatoes** to the **boiling water** and cook for approx. 20 min. until the **potatoes** are cooked.

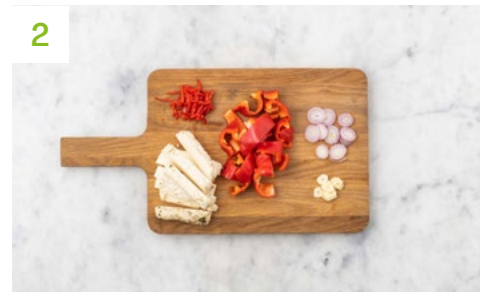
Peel the **garlic**. Squeeze half of the **garlic** into a small bowl, add **mayonnaise** and **yoghurt**, and mix together. Season **yoghurt aioli** with **salt\*** and **pepper\***.



## Finish potatoes

Drain **potatoes** and return them to the pot with 50 ml [100 ml] **water\*** and 1 tsp. [2 tsp.] **sunflakes**. Cook, stirring **continuously**, until all the **water** has evaporated.

*Tip: This sounds like a lot of salt, but this is the only way to give the potatoes that authentic layer of salt. Keep potatoes warm until ready to serve.*



## Chop vegetables

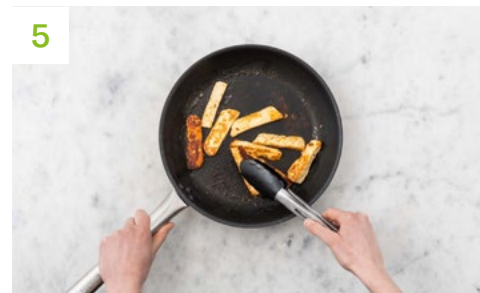
Halve **halloumi** horizontally and cut it into finger-thick sticks.

Cut the **rest** of the **garlic** into slices.

Peel the **shallot** and cut it into slices approx. 1 cm thick.

Remove core of **pointed pepper** and cut **pointed pepper** into approx. 3 cm pieces.

Halve **peperoncini** lengthways, remove core, and cut **peperoncini halves** into thin strips (**warning: spicy!**).



## Fry halloumi

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] **oil\*** in the frying pan from step 3 on high heat and fry **pimientos de padron** for approx. 5-6 min., turning them occasionally, until they are soft and browned. In the meantime, heat 1 tbsp. [2 tbsp.] **oil\*** in a second large frying pan. Sauté **halloumi** together with half [all] of the “**Hello piri-piri**” **spice mix** on all sides for 3-4 min. until golden brown.



## Prepare mojo rojo

In a large frying pan, heat 2 tbsp. [4 tbsp.] **oil\***, **pointed pepper**, **scallion** and **garlic**, and sauté for 5-7 min. until the **vegetables** are soft. In the last 1 min., add **paprika powder**. Put everything into a tall mixing bowl, add 1 tsp. [2 tsp.] **white wine vinegar\***, 1 pinch of **sugar\*** and **peperoncini** according to taste (**warning: spicy!**), then **purée** with a hand blender until smooth. Season **mojo rojo** with **salt\*** and **pepper\***.



## Fry halloumi

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] **oil\*** in the frying pan from step 3 on high heat and fry **pimientos de padron** for approx. 5-6 min., turning them occasionally, until they are soft and browned. In the meantime, heat 1 tbsp. [2 tbsp.] **oil\*** in a second large frying pan. Sauté **halloumi** together with half [all] of the “**Hello piri-piri**” **spice mix** on all sides for 3-4 min. until golden brown.

**Bon appetit!**

# Assiette de tapas avec mojo rojo maison

halloumi, pimientos de padron et papas arrugadas

Végétarien 30 – 40 minutes • 3.550 kJ/849 kcal

12



Pimientos de Padron



Petites pommes de terre



Halloumi



Poivron long rouge



Gros sel marin



Échalote



Gousse d'ail



Paprika en poudre doux



Piment rouge



Yogourt nature



Mayonnaise



Mélange d'épices « piri piri »

**Ingédients à toujours avoir chez soi**  
 huile\*, vinaigre de vin blanc\*, sucre\*, poivre\*, sel\*

# C'est parti

Laver les légumes.

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

## Ce dont vous avez besoin

1 grande casserole, 1 grande poêle, 1 bol mélangeur, 1 presse-ail, 1 mixeur et 1 bol.

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pimientos de Padron	1 x 200 g	2 x 200 g
Petites pommes de terre	1 x 400 g	1 x 800 g
Halloumi 5)	1 x 200 g	2 x 200 g
Poivrons longs rouges	1 x 100 g	2 x 100 g
Gros sel de mer	1 x 20 g **	1 x 20 g
Échalote	1 x 50 g	2 x 50 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Poudre de paprika doux	1 x 2 g	1 x 4 g
Piment rouge	1 x 15 g **	1 x 15 g
Yogourt nature 5)	1 x 100 g	1 x 200 g
Mayonnaise 2) 4)	2 x 17 ml	4 x 17 ml
Mélange d'épices « piri piri »	0.5 x 4 g **	1 x 4 g
Huile*, vinaigre de vin blanc*, sucre*	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	609 kJ/146 kcal	3.550 kJ/849 kcal
Lipides	10.24 g	59.65 g
- dont acides gras saturés	3.24 g	18.87 g
Glucides	7.81 g	45.49 g
- dont sucre	2.39 g	13.92 g
Protéines	5.36 g	31.23 g
Sel	0.172 g	1.000 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 4) moutarde 5) lait.



### 1 Faire cuire les pommes de terre

Remplir une grande casserole d'eau **chaude**, **saler\*** et porter à ébullition.

Verser les **potatoes lavées** dans l'**eau bouillante** et faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient cuites, environ 20 minutes.

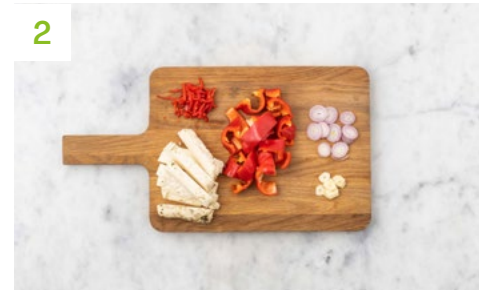
Peler l'**ail**. Presser la moitié de l'**ail** dans un bol, ajouter la **mayonnaise** et le yogourt et mélanger le tout. **Saler\*** et **poivrer\*** le yogourt à l'**ail**.



### 4 Finir les pommes de terre

Égoutter les **potatoes** et les remettre dans la casserole avec 50 ml [100 ml] d'**eau\*** et 1 cc [2 cc] de gros sel. Faire cuire en remuant constamment jusqu'à ce que toute l'**eau** se soit évaporée.

**Astuce :** ça semble faire beaucoup de sel, mais c'est la seule façon pour les pommes de terre d'obtenir cette authentique couche de sel. Garder les pommes de terre au chaud jusqu'au moment de servir.



### 2 Couper les légumes

Couper le **halloumi** en deux horizontalement, puis en **bâtonnets** de l'épaisseur d'un doigt.

Couper le **reste de l'ail**.

Éplucher l'**échalote** et couper en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Enlever les graines des **poivrons longs** et couper en lamelles d'environ 3 cm.

Couper le **piment** en deux dans la longueur, enlever les graines et couper en rondelles (**attention, piquant !**).



### 5 Cuire le halloumi

Faire chauffer à feu vif 1 cs [2 cs] d'**huile\*** dans la poêle de l'étape 3 et faire revenir les **pimientos de padron** env. 5 à 6 min. en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés. Pendant ce temps, chauffer dans une deuxième grande poêle 1 cs [2 cs] d'**huile\***. Faire dorer le **halloumi** avec la moitié [la totalité] du **mélange d'épice « Hello piri piri »** env. 3 à 4 min. de tous les côtés.



### 3 Préparer le mojo rojo

Dans une grande poêle, faire chauffer 2 cs [4 cs] d'**huile\***, **mettre le poivron long**, l'**échalote** et l'**ail** et faire suer 5 à 7 minutes jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres. Dans la dernière minute, ajouter le **paprika en poudre**. Verser le tout dans un bol mélangeur, ajouter 1 cc [2 cc] de **vinaigre de vin blanc\***, 1 pincée de **sucre\*** et le **piment (attention, piquant !)** selon les goûts et réduire en purée à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtenir une consistance lisse. **Saler\*** et **poivrer\*** la **mojo rojo**.



### 6 Cuire le halloumi

Chauffer à feu vif 1 cs [2 cs] d'**huile\*** dans la poêle de l'étape 3 et faire revenir les **pimientos de padron** environ 5 à 6 min. en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés. Pendant ce temps, chauffer dans une deuxième grande poêle 1 cs [2 cs] d'**huile\***. Faire dorer le **halloumi** avec la moitié [la totalité] du **mélange d'épice « Hello piri piri »** env. 3 à 4 min. de tous les côtés.

**Bon appétit !**