

# Tapas-Platte mit selbst gemachter Mojo Rojo

## Halloumi, Pimientos de Padrón und Papas arrugadas

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

9



Pimientos de Padrón



Drillinge



Halloumi



rote Spitzpeperoni



Sonnenflocken -  
Grobes Meersalz



Eschalotte



Knoblauchzehe



Paprikapulver, edelsüß



rote Peperoncini



Naturjoghurt



Mayonnaise



Gewürzmischung  
"Piri-Piri"



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

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, 2 grosse Bratpfannen, 1 hohes Rührgefäss, 1 Knoblauchpresse, 1 Messbecher, 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	0.609 g	3.550 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 Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose).

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



## 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.

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

Unter ständigem Rütteln kochen lassen, bis alles **Wasser** verdunstet ist.

**Kartoffeln** bis zum Anrichten warm halten.

### Peperoncini

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Peperoncini im Schärfegrad variieren kann. Gegen Capsaicin, den scharfen Wirkstoff in Peperoncini, helfen fettlösliche Lebensmittel wie Milch und Käse.



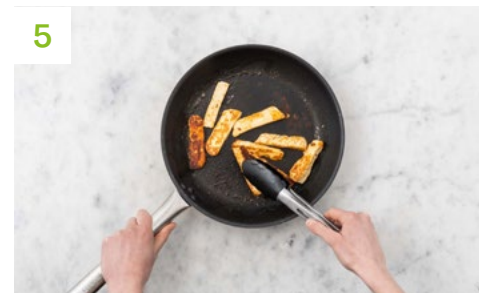
## 2 Gemüse schneiden

**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!

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!



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

Vegetarian 30-40 minutes • 3.550 kJ/849 kcal • Cook on day 3

9



Pimientos de padron



Small potatoes



Halloumi



Red pointed peppers



Sunflakes – coarse sea salt



Shallots



Garlic cloves



Paprika powder, sweet



Red peperoncini



Natural yoghurt



Mayonnaise



“Piri Piri” spice mix



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

Good to have at hand

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

# Let's get started

Wash the vegetables.

Boil plenty of water in the kettle.

## What you need

1 large pot, 2 large frying pans, 1 tall mixing bowl, 1 garlic press, 1 measuring jug, 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
New potatoes	1 x 400 g	1 x 800 g
Halloumi <b>5</b>	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
Plain yoghurt <b>5</b>	1 x 100 g	1 x 200 g
Mayonnaise <b>2</b> <b>4</b>	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	0.609 g	3.550 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 and egg products **4** Mustard and mustard products **5** Milk and milk products (including lactose).

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



## Cook 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.

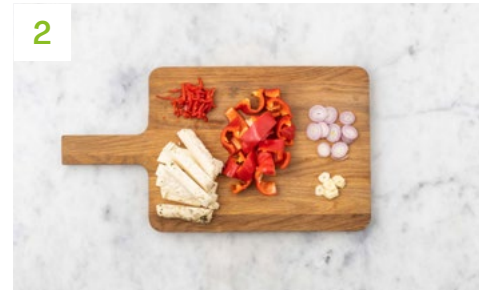
**Tip:** *This sounds like a lot of salt, but this is the only way to give the potatoes that authentic layer of salt.*

Cook, shaking continuously, until all the water has evaporated.

Keep potatoes warm until ready to serve.

### Peperoncini

Be careful with the amounts as the spiciness of our peperoncini can vary. Fat-soluble foods such as milk and cheese help counteract capsaicin, the pungent ingredient in peperoncini.



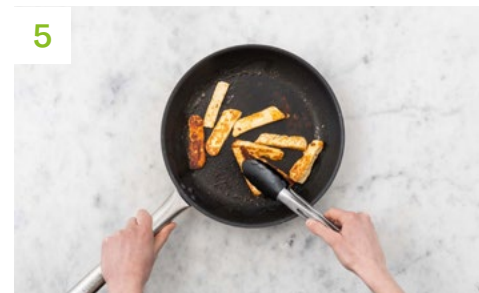
## Chop the vegetables

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 the 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, shallots 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\*.



## Serve

Apportion potatoes and pimientos de padron onto plates.

Garnish with a few sunflakes according to taste.

Serve with halloumi sticks.

and enjoy with mojo rojo and yoghurt aioli.

## 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!)



# Assiette de tapas avec mojo rojo maison

## halloumi, pimientos de padron et papas arrugadas

Végétarien 30 – 40 minutes • 3.550 kJ/849 kcal • Cuisiner au 3e jour

9



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 »



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

**Ingrédients 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, 2 grandes poêles, 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
Poivron long rouge	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
Paprika doux en poudre	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 « Hello 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.

\*\*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	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	0.609 g	3.550 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).

(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

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

Verser les pommes de terre lavées dans l'eau bouillante et faire cuire environ 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites. 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 pommes de terre et les remettre dans la casserole avec 50 ml [100 ml] d'eau\* et 1 cc [2 cc] de gros sel.

**Astuce :** ça semble faire beaucoup de sel, mais c'est la seule façon pour que les pommes de terre obtiennent cette authentique couche de sel.

Faire cuire en remuant constamment jusqu'à ce que toute l'eau se soit évaporée. Garder les pommes de terre au chaud jusqu'au moment de servir.

### Piment:

Soyez prudent lors du dosage car nos piments peuvent être plus ou moins piquants. Les aliments liposolubles comme le lait et le fromage aident à neutraliser la capsaïcine, l'ingrédient piquant du piment.



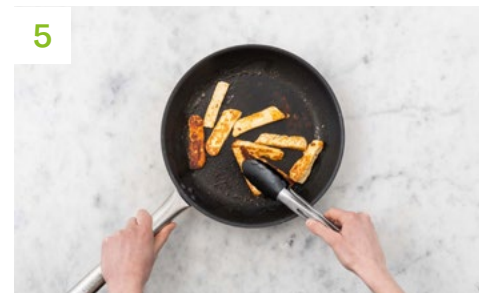
## 2 Couper les légumes

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 la couper en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Enlever les graines des poivrons longs et couper en morceaux 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

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 minutes en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés.

Pendant ce temps, chauffer 1 cs [2 cs] d'huile\* dans une autre grande poêle.

Faire dorer le halloumi avec la moitié [la totalité] du mélange d'épice « Hello piri piri » env. 3 à 4 minutes sur toutes les faces.



## 3 Préparer la 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. Pendant 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 Dresser

Répartir les pommes de terre et les pimientos de padron dans les assiettes.

Éventuellement parsemer d'un peu de gros sel.

Garnir des bâtonnets de halloumi.

Déguster avec la mojo rojo et le yogourt à l'ail.

## 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) !

