

Tapas-Platte mit selbst gemachter Mojo Rojo

Grillkäse, Pimientos de Padrón und Patatas Bravas

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 833 kcal • Tag 5 kochen



vorw. festk. Kartoffeln



Pimientos de Padrón



Grillkäse Zypriotischer Art



rote Spitzpeperoni



Eschalotte



Knoblauchzehe



Paprikapulver, edelsüß



rote Peperoncini



Naturjoghurt



Mayonnaise



Gewürzmischung "Piri-Piri"



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Weissweinessig*, Pfeffer*, Salz*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 2 grosse Bratpfannen, 1 hohes Rührgefäss, 1 Stabmixer, und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

| | 2P | 4P |
|--------------------------------|------------|-----------|
| vorw. festk. Kartoffeln | 1 x 400 g | 1 x 800 g |
| Pimientos de Padron | 1 x 200 g | 2 x 200 g |
| Grillkäse Zypriotischer Art 7) | 1 x 200 g | 2 x 200 g |
| rote Spitzpeperoni | 1 x 100 g | 2 x 100 g |
| Eschalotte | 1 x 50 g | 2 x 50 g |
| Knoblauchzehe | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| Paprikapulver, edelsüss | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| rote Peperoncini | 1 x 15 g** | 1 x 15 g |
| Naturjoghurt 7) | 1 x 75 g | 2 x 75 g |
| Mayonnaise 8) 9) | 2 x 17 ml | 4 x 17 ml |
| Gewürzmischung "Piri-Piri" | 0.5 x 4 g | 1 x 4 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. 560 g) |
|-------------------------|---------------------|----------------------|
| Brennwert | 622 kJ/ 148 kcal | 3487 kJ/ 833 kcal |
| Fett | 10.62 g | 59.58 g |
| - davon ges. Fettsäuren | 3.73 g | 20.91 g |
| Kohlenhydrate | 8.03 g | 45.03 g |
| - davon Zucker | 2.50 g | 14.02 g |
| Eiweiss | 4.89 g | 27.45 g |
| Salz | 0.607 g | 3.405 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: 7) Milch (einschliesslich Laktose) 8) Eier 9) Senf

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



1 Kartoffeln backen

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

Die **Kartoffeln** in 3 cm dicke Stücke schneiden.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen, mit 1 EL [2 EL] **Öl*** beträufeln und mit der Hälfte des **Paprikapulvers**, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

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



2 Gemüse schneiden

Grillkäse waagrecht halbieren und in fingerdicke Sticks schneiden.

Die Hälfte des **Knoblauchs** 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!**).

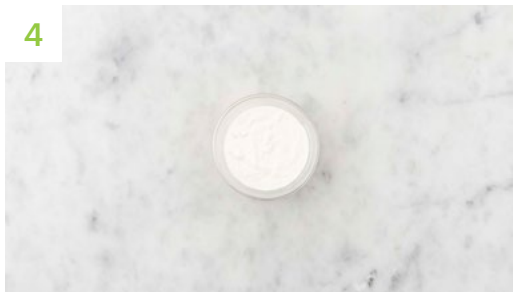


3 Mojo Rojo zubereiten

In einer grossen Bratpfanne 2 EL [4 EL] **Öl***, **Spitzpeperoni**, **Eschalotte** und **Knoblauch** in Scheiben 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.



4 Aioli vorbereiten

Währenddessen restlichen **Knoblauch** in eine kleine Schüssel pressen, **Mayonnaise** und **Joghurt** hinzufügen und verrühren.

Joghurt-Aioli mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 Grillkäse braten

In der Bratpfanne aus Schritt 3 erneut 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.

Grillkäse zusammen mit der Hälfte [der ganzen] **Gewürzmischung „Hello Piri“** rundherum für 3 – 4 Min. goldbraun anbraten.



6 Anrichten

Kartoffeln mit **Mojo Rojo** toppen und zusammen mit **Pimientos de Padrón** auf Teller verteilen.

Grillkäse-Sticks daneben anrichten.

Zusammen mit **Joghurt-Aioli** geniessen.

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.

Du liebst HelloFresh?

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



Tapas plate with home-made mojo rojo, grilling cheese, pimientos de padrón and patatas bravas

Vegetarian 30-40 minutes • 833 kcal • Cook on day 5



Mainly waxy Potatoes



Pimientos de padrón



Cypriot-style grilling cheese



Red pointed pepper



Shallots



Garlic clove



Paprika powder, sweet



Red peperoncini



Natural yoghurt



Mayonnaise



"Piri-Piri" spice mix

Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

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

Cooking utensils

1 baking tray with baking paper, 2 large frying pans, 1 tall mixing bowl, 1 hand blender and 1 small bowl

Ingredients for 2 | 4 persons

| | 2P | | 4P | |
|--|-------|--------|-----|-------|
| Mainly waxy potatoes | 1 x | 400 g | 1 x | 800 g |
| Pimientos de padron | 1 x | 200 g | 2 x | 200 g |
| Cypriot-style grilling cheese 7 | 1 x | 200 g | 2 x | 200 g |
| Red pointed peppers | 1 x | 100 g | 2 x | 100 g |
| Shallots | 1 x | 50 g | 2 x | 50 g |
| Garlic clove | 1 x | 4 g | 2 x | 4 g |
| Sweet paprika powder | 1 x | 4 g | 2 x | 4 g |
| Red peperoncini | 1 x | 15 g** | 1 x | 15 g |
| Plain yoghurt 7 | 1 x | 75 g | 2 x | 75 g |
| Mayonnaise 8 9 | 2 x | 17 ml | 4 x | 17 ml |
| “Piri-Piri” spice mix | 0.5 x | 4 g | 1 x | 4 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. 560 g) |
|------------------------|---------------------|-------------------------|
| Calories | 622 kJ/ 148 kcal | 3487 kJ/ 833 kcal |
| Fat | 10.62 g | 59.58 g |
| – incl. saturated fats | 3.73 g | 20.91 g |
| Carbohydrate | 8.03 g | 45.03 g |
| – incl. sugar | 2.50 g | 14.02 g |
| Protein | 4.89 g | 27.45 g |
| Salt | 0,607 g | 3,405 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: **7** Milk (including lactose) **8** Eggs **9** Mustard.

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



1 Roast the potatoes

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

Cut the potatoes into 3 cm thick pieces.

Spread them on a baking tray lined with baking paper, drizzle with 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* and season with half of the paprika powder, some salt* and pepper*.

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



2 Chop the vegetables

Halve the grilling cheese horizontally and cut it into finger-thick sticks.

Cut half of the garlic into small 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!).

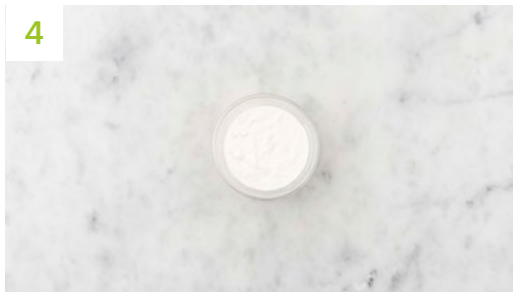


3 Prepare mojo rojo

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*.



4 Prepare the aioli

Meanwhile, press the remaining garlic into a small bowl, add mayonnaise and yoghurt and mix.

Season yoghurt aioli with salt* and pepper*.



5 Fry grilling cheese

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in the frying pan from step 3 on high heat and fry pimientos de padrón 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 grilling cheese together with half [all] of the “Hello piri-piri” spice mix on all sides for 3-4 min. until golden brown.



6 Serve

Top potatoes with mojo rojo and apportion onto plates along with pimientos de padrón.

Serve with grilling cheese sticks.

Enjoy together with yoghurt aioli.

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.

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!



Assiette de tapas avec mojo rojo maison, halloumi, pimientos de padron et Patatas Bravas

Végétarien 30 – 40 minutes • 833 kcal • Cuisiner au 5e jour

17



Pommes de terre



Pimientos de Padron



Fromage à griller de
Chypre type halloumi



Poivrons rouges pointus



Échalote



Gousse d'ail



Paprika en poudre, doux



Piment rouge



Yoghurt nature



Mayonnaise



Mélange d'épices « Hello
Piri-piri »

C'est parti

Laver les légumes.

Ingrédients de base de votre cuisine*

Huile*, vinaigre de vin blanc*, poivre*, sel*

Ustensiles de cuisine

1 plaque de four avec du papier de cuisson, 2 grandes poêles, 1 bol mélangeur haut, 1 mixeur et 1 petit bol.

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

| | 2 portions | 4 portions |
|------------------------------------|------------|------------|
| Pommes de terre à chair ferme | 1 x 400 g | 1 x 800 g |
| Pimientos de Padron | 1 x 200 g | 2 x 200 g |
| Fromage grillé de Chypre 7) | 1 x 200 g | 2 x 200 g |
| Poivron long rouge | 1 x 100 g | 2 x 100 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 4 g | 2 x 4 g |
| Piment rouge | 1 x 15 g** | 1 x 15 g |
| Yogourt nature 7) | 1 x 75 g | 2 x 75 g |
| Mayonnaise 8) 9) | 2 x 17 ml | 4 x 17 ml |
| Mélange d'épices « Piri-Piri » | 0.5 x 4 g | 1 x 4 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. 580 g) |
|----------------------------|---------------------|----------------------|
| Valeur calorique | 622 kJ/ 148 kcal | 3487 kJ/ 833 kcal |
| Lipides | 10,62 g | 59,58 g |
| - dont acides gras saturés | 3,73 g | 20,91 g |
| Glucides | 8,03 g | 45,03 g |
| - dont sucre | 2,50 g | 14,02 g |
| Protéines | 4,89 g | 27,45 g |
| Sel | 0,607 g | 3,405 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 : 7) lait (y compris le lactose) **8)** œufs **9)** moutarde.

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



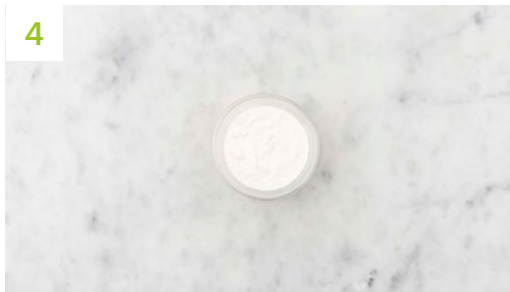
1 Cuire les pommes de terre

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

Couper les pommes de terre en morceaux de 3 cm d'épaisseur.

Les répartir sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson, les arroser d'1 cs [2 cs] d'huile* et les assaisonner avec la moitié du paprika en poudre, un peu de sel* et de poivre*.

Enfourner les pommes de terre 20 à 25 min à mi-hauteur jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées.



4 Préparer l'aioli

Pendant ce temps, presser le reste de l'ail dans un petit bol, ajouter la mayonnaise et le yaourt et mélanger.

Saler* et poivrer* le yogourt à l'ail.



2 Couper les légumes

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

Couper la moitié de l'ail en tranches.

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 les moitiés en rondelles (attention, piquant !).



5 Griller le fromage

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, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* dans une autre grande poêle.

Faire dorer le fromage 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, chauffer 2 cs [4 cs] d'huile*, mettre le poivron long, l'échalote et l'ail et faire suer 5 à 7 min 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 Dresser

Garnir les pommes de terre de mojo rojo et les répartir dans les assiettes avec les pimientos de padron.

Dresser à côté les bâtonnets de fromage.

Déguster avec l'aioli au yaourt.

Bon appétit !

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.

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde/ !

