

# Warmer Kartoffelsalat in Harissadressing dazu knusprige Panko-Kräuter-Pilze

Vegan 30 – 40 Minuten • 762 kcal • Tag 3 kochen

33



Kartoffeln (Drillinge)



vegane Mayonnaise



Agavendicksaft



Zitrone, gewachst



kleine Salatgurke



Gewürzmischung „Hello Harissa“



Panko-Mehl



Champignons



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Tomatenpesto



Petersilie glatt



Thymian



Tomate



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer\*, Öl\*, Salz\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier und 3 große Schüsseln

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	750 g	1200 g
vegane Mayonnaise	75 g	125 g	150 g
Agavendicksaft	20 ml	40 ml	40 ml
Zitrone, gewachst <b>ES</b>   <b>ZA</b>   <b>AR</b>   <b>EG</b>	1	1	2
kleine Salatgurke	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Harissa“	6 g	10 g	12 g
Panko-Mehl <b>15</b> )	25 g	37,5 g**	50 g
Champignons	200 g	300 g	400 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Tomatenpesto <b>14</b> )	25 g	50 g	50 g
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g
Tomate <b>NL</b>   <b>ES</b>   <b>MA</b>	2	3	4

\*\*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. 710 g)
Brennwert	450 kJ/108 kcal	3187 kJ/762 kcal
Fett	5,3 g	37,8 g
– davon ges. Fettsäuren	0,5 g	3,2 g
Kohlenhydrate	12 g	84,8 g
– davon Zucker	3,2 g	22,5 g
Eiweiß	2,2 g	15,6 g
Salz	0,31 g	2,19 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:** **14**) Schwefeldioxide und Sulfite **15**) Weizen

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

**Ursprungsländer:** **ES:** Spanien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien

**EG:** Ägypten **NL:** Niederlande **MA:** Marokko



## 1 Kartoffeln backen

Heize den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze (210 °C Umluft) vor.

**Drillinge** je nach Größe halbieren oder vierteln und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, dabei Platz für die **Pilze** lassen.

**Drillinge** mit der Hälfte „Hello Harissa“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und im Backofen ca. 25 Min. garen, bis sie goldbraun sind.



## 2 Für die Pilze

**Thymian** fein hacken.

In einer großen Schüssel ein Drittel **Mayonnaise**, „Hello Paprika“ und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser\*** vermengen.

**Champignons** je nach Größe halbieren oder vierteln, zu der **Mayonnaise-Mischung** geben und gut vermengen.

**Panko-Mehl** und **Thymian** in die Schüssel geben und gut mit den **Pilzen** vermengen, bis sie rundherum paniert sind.

In den letzten 15 – 20 Min. neben die **Drillinge** auf das Backblech geben und goldbraun backen.



## 3 Gemüse und Zitrone schneiden

**Zitrone** in 6 Spalten schneiden.

**Tomaten** in 1 cm Spalten schneiden.

**Gurke** längs halbieren, mithilfe eines Löffels entkernen und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

**Petersilienblätter** grob hacken.



## 4 Dressing anrühren

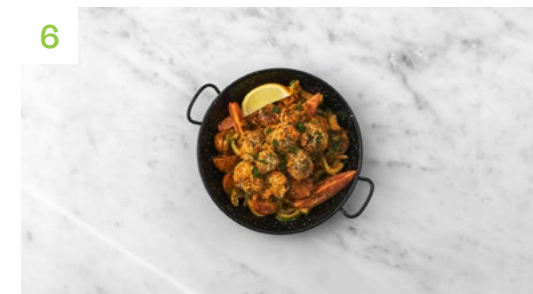
In einer zweiten großen Schüssel **Tomatenpesto**, **Agavendicksaft**, restliche **Mayonnaise**, restliches „Hello Harissa“, Saft von 1 [2 | 2] **Zitronenspalte**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** verrühren.

**Tomate**, **Gurke** und Hälfte der **Petersilie** dazugeben und vermengen.



## 5 Salat fertigstellen

**Drillinge** nach der Backzeit etwas abkühlen lassen, dann unter den **Salat** heben.



## 6 Anrichten

**Kartoffelsalat** auf tiefe Teller verteilen.

**Pilze** darauf anrichten, mit restlicher **Petersilie** garnieren und mit restlichen **Zitronenspalten** servieren.

Guten Appetit!

## gewachste Zitrone

Bitte beachte, dass die im Lieferumfang enthaltene Schale der Zitrone möglicherweise konventionell mit Bienenwachs behandelt wurde und diese somit nicht als vegan ausgewiesen werden kann. Für die Zubereitung des Gerichts wird die Schale der Zitrone jedoch nicht benötigt.

## Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

