

Pan con Tomate! mit Ziegenfrischkäsetaler dazu Balsamico-Kartoffelwürfel auf buntem Salat

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 3636 kJ/869 kcal • Tag 3 kochen

3



Steinofenbaguette



Tomate



Knoblauchzehe



Ziegenfrischkäsetaler



Ofenkartoffel



Zwiebel



Rucola



Karotte



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



mittelscharfer Senf



Radieschen



Walnüsse



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

Gut im Haus zu haben

Olivenöl*, Balsamicoessig*, Weißweinessig*, Honig*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 2 große Schüsseln und 1 Gemüsereibe

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Steinofenbaguette 15)	1	1,5**	2
Tomate DE	2	3	4
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Ziegenfrischkäsetaler 7)	100 g	150 g**	200 g
Ofenkartoffel DE ES NL BE FR EG MA MT IL PT CY	2	3	4
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
Rucola	75 g	100 g	150 g
Karotte DE NL ES IL	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	15 ml**	20 ml
Radisheschen DE	100 g	150 g	200 g
Walnüsse 24)	20 g	20 g	40 g
Olivenöl*, Balsamicoessig*, Weißweinessig*, Honig*, 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. 670 g)
Brennwert	541 kJ/129 kcal	3636 kJ/869 kcal
Fett	5,36 g	36,02 g
– davon ges. Fettsäuren	1,61 g	10,81 g
Kohlenhydrate	15,87 g	106,55 g
– davon Zucker	3,01 g	20,24 g
Eiweiß	3,93 g	26,40 g
Salz	0,535 g	3,591 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) 9) Senf 15) Weizen 24) Walnüsse

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland ES: Spanien FR: Frankreich NL: Niederlande BE: Belgien EG: Ägypten MA: Marokko MT: Malta IL: Israel PT: Portugal CY: Zypern NZ: Neuseeland



Für die Kartoffeln

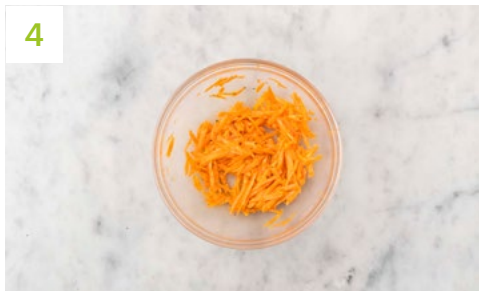
Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffel** in 1 cm Würfel schneiden.

Zwiebel halbieren, abziehen und in feine Streifen schneiden.

Kartoffeln und **Zwiebelstreifen** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig***, „Hello Patatas“, **Salz*** und **Pfeffer** vermengen.

Alles zusammen für 20 – 25 Min. im Ofen garen, bis die **Kartoffeln** außen knusprig und innen weich sind.



Gemüse schneiden

Karotte grob in die Schüssel mit dem **Dressing** raspeln.

Radisheschen vierteln und ebenfalls in die Schüssel geben.

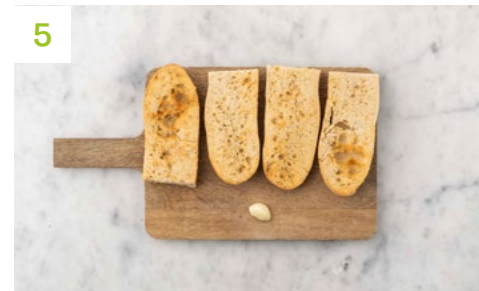
Baguette waagrecht halbieren und für 10 Min. mit auf das Backblech geben. Danach vierteln.

Walnüsse für 5 Min. mit auf das Backblech geben.



Währenddessen

Tomaten grob in eine große Schüssel reiben und mit **Pfeffer*** und einer Prise **Zucker*** würzen.



Für das Brot

Knoblauch abziehen und halbieren und damit **Baguetteviertel** nach der Garzeit mit der einreiben.

Tomatenpulpo darauf verteilen und mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** beträufeln und mit **Salz*** würzen.

Rucola in die Schüssel mit den **Karotten** und **Radisheschen** geben und gut verrühren.



Für das Dressing

In einer zweiten großen Schüssel **Senf**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig*** 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.



Anrichten

Salat auf tiefen Tellern anrichten, mit den **Kartoffelwürfeln** und **Zwiebeln** toppen und mit **Ziegenkäsetalern** und **Walnüssen** garnieren. **Pan con Tomate** dazureichen und genießen.

Guten Appetit!

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

