



# PATATAS BRAVAS! BACKKARTOFFELN

mit Rucola, Oliven und selbstgemachter Aioli



## HELLO OLIVEN

Wusstest Du schon, dass Oliven richtig gesund sind? Sie enthalten jede Menge Antioxidantien, die sich positiv auf Deine Gesundheit auswirken!



Kartoffeln



getr. Tomaten



schwarze Oliven



Rucola



Kirschtomaten



Petersilie



Knoblauchzehe



Mayonnaise



Weißweinessig



Mandelblättchen



Hirtenkäse

25 [35] min.

35 [45] min.

Stufe 1

Thermomix hilft

Veggie

leichter Genuss

Patatas Bravas zählen in Spanien zu den beliebtesten Late-Night-Snacks überhaupt! Die „mutigen“ Kartoffeln in Kombination mit der würzigen Aioli-Soße schmecken einfach himmlisch! Als Besonderheit mischen wir unter die klassische Kartoffel cremigen Hirtenkäse. So verleihen wir dem spanischen Klassiker eine besondere Note.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vorheizen. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **Backpapier**, **1 [2] Backblech** und **1 kleine Schüssel**.



## 1 VORBEREITUNG

Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe vierteln oder achtern.



## 2 KARTOFFELN BACKEN

**Kartoffelstücke** auf 1 [2] mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl** beträufeln und mit etwas **Salz** und **Pfeffer** würzen. Auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen, bis sie weich und goldbraun sind. **Mandelblättchen** 3 – 5 Min. vor Ende der **Kartoffelbackzeit** darüberstreuen und mitbacken.



## 3 IN DER ZWISCHENZEIT

**Rucola** in mundgerechte Stücke schneiden. **Kirschtomaten** halbieren. Blätter der **Petersilie** abzupfen. **Knoblauch** abziehen.



## 4 OLIVEN SCHNEIDEN

**Öl** der **Oliven** und **getrockneten Tomaten** abgießen. **Oliven** in Ringe schneiden und **getrocknete Tomaten** grob hacken.



## 5 AIOLI ZUBEREITEN

**Knoblauch** und **Petersilienblätter** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Mayonnaise**, **Weißweinessig**, 10 g [20 g] **Olivenöl**, 1 Prise **Salz** und **Pfeffer** zugeben, **10 Sek./Stufe 3** zu einer **Aioli** vermischen. Diese in eine kleine Schüssel umfüllen.



## 6 ANRICHTEN

Zerkleinerten **Rucola** auf tiefe Teller verteilen. **Kirschtomatenhälften**, **getrocknete Tomaten** und **Oliven** darauf anrichten. **Hirtenkäse** darüber **zerbröseln**. **Kartoffelstücke** und **Mandelblättchen** aus dem Backofen darübergeben, mit **Aioli** und gehackter **Petersilie** garnieren und genießen.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

|                              | 2P     | 4P    |
|------------------------------|--------|-------|
| Kartoffeln (Drillinge)       | 400 g  | 800 g |
| getrocknete Tomaten & Oliven | 100 g  | 200 g |
| Rucola                       | 75 g   | 150 g |
| Kirschtomaten                | 150 g  | 300 g |
| Petersilie                   | 20 g   | 10 g  |
| Knoblauchzehe ES             | 1      | 2     |
| Mayonnaise 3) 10)            | 20 ml  | 40 ml |
| Weißweinessig                | 6 ml ☉ | 12 ml |
| Mandelblättchen 8) 15)       | 10 g   | 20 g  |
| Hirtenkäse 7)                | 150 g  | 300 g |

Olivenöl\*, Salz\*, Pfeffer\*

\* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].  
 ☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.  
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

| DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO | 100 g           | PORTION (ca. 450 g) |
|---------------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert                       | 578 kJ/139 kcal | 2736 kJ/656 kcal    |
| Fett                            | 9 g             | 40 g                |
| – davon ges. Fettsäuren         | 4 g             | 15 g                |
| Kohlenhydrate                   | 11 g            | 50 g                |
| – davon Zucker                  | 4 g             | 17 g                |
| Eiweiß                          | 6 g             | 26 g                |
| Ballaststoffe                   | 2 g             | 6 g                 |
| Salz                            | 1 g             | 5 g                 |

## ALLERGENE

3) Ei 7) Milch 8) Mandeln 10) Senf  
 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

## URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

# GUTEN APPETIT!