

# Korean glazed Potatoes mit spicy Salad & Dip

Vegan Thermomix hilft • 790 kcal • Tag 3 kochen

33



Kartoffeln (Drillinge)



Gurke



Blattsalatsmischung



Frühlingszwiebel



Knoblauchzehe



Schnittlauch



vegane Mayonnaise



Sojasoße



Sesamöl



Sesamsamen



milder Chili-Mix



Zu Cookidoo®  
hinzufügen!



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*, Weißweinessig\*, Zucker\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier, 2 große Schüssel und 2 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	1000 g	1000 g
Gurke <b>NL</b>   <b>ES</b>   <b>MA</b>	1	1,5**	2
Blattsaladmischung	75 g	100 g	150 g
Frühlingszwiebel <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>MA</b>   <b>EG</b>	2	3	1
Knoblauchzehe <b>ES</b>	2	3	4
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
vegane Mayonnaise	50 g	75 g	100 g
Sojasoße <b>11</b>   <b>13</b>   <b>15</b> )	50 ml	75 ml	100 ml
Sesamol <b>3</b> )	20 ml	30 ml	40 ml
Sesamsamen <b>3</b> )	10 g	20 g	20 g
milder Chili-Mix	2 g	3 g**	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. 630 g)
Brennwert	523 kJ/125 kcal	3307 kJ/790 kcal
Fett	7,3 g	46,5 g
– davon ges. Fettsäuren	0,8 g	5 g
Kohlenhydrate	11,6 g	73,3 g
– davon Zucker	3,7 g	23,1 g
Eiweiß	2,1 g	13 g
Salz	0,73 g	4,59 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:** **3**) Sesamsamen **11**) Soja **13**) Glutenhaltiges Getreide **15**) Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **MA:** Marokko **EG:** Ägypten **ES:** Spanien

\*Nur verwendbar, wenn die Funktion „Meine Kreationen“ in Cookido® aktiv ist. Nicht verfügbar für TMS oder ältere Modelle. Gültig für Deutschland. Mehr Infos unter [www.hellofresh.de/about/thermomix](http://www.hellofresh.de/about/thermomix).



## Für die Kartoffeln

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

**Drillinge** je nach Größe halbieren.

**Drillinge** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** und **Pfeffer\*** vermengen und im Backofen 20 – 25 Min. garen, bis sie goldbraun sind.

Währenddessen fortfahren.



## Für den Salat

**Gurke** in grobe Stücke schneiden.

**Gurke**, die Hälfte des **Chili-Öls**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker\***, 0,5 TL [0,5 TL | 1 TL] **Salz\*** in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern. **Gurke** in eine große Schüssel umfüllen. **Saladmischung** und weiße **Frühlingszwiebeln** dazugeben, aber noch nicht unterheben.

Mixtopf spülen.

### milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.



## Öl vorbereiten

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

**Schnittlauch** in feine Ringe schneiden.

**Knoblauch** abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 20 g [30 g | 40 g] **Öl\***, **milden Chili-Mix (Achtung: scharf!)** und die Hälfte vom **Schnittlauch** zugeben und **3 Min./90 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten. **Öl** in eine kleine Schüssel umfüllen.



## Kartoffeln glasieren

**Sojasoße**, **Sesam**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Zucker\*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig\*** in den Mixtopf geben, anstelle des Messbechers Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen und **4 Min./100 °C/Stufe 2** kochen.

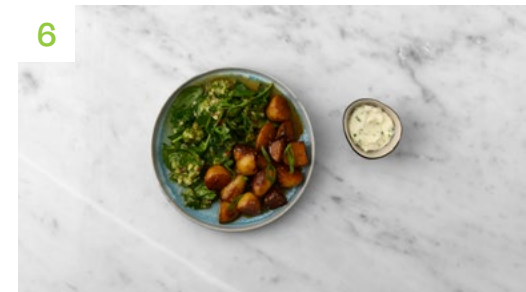
Gebackene **Drillinge** in eine große Schüssel umfüllen, **Glasur** aus dem Mixtopf mithilfe des Spatels zugeben und gut vermengen.

Kurz vor dem Servieren das **Sesamol** unterheben.



## Für den Dip

In einer zweiten kleinen Schüssel **Mayonnaise** und restlichen **Schnittlauch** verrühren.



## Anrichten

**Salat** vermischen.

**Kartoffeln** auf tiefe Teller verteilen und mit grünen **Frühlingszwiebelringen** toppen, **Gurken-Salat** daneben anrichten. Mit restlichem **Chili-Öl** beträufeln und **Schnittlauch-Dip** dazu servieren.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

