

Creamy Chimichurri Loaded Chips!

mit veganen BBQ-Strips und Karotten-Slaw

Vegan 40 – 50 Minuten • 4320 kJ/1032 kcal • Tag 5 kochen

25



vorw. festk. Kartoffeln



Koriander



Petersilie glatt



rote Chilischote



Limette, ungewachst



Knoblauchzehe



vegane Mayonnaise



veganer Burger Patty



rote Zwiebel



Karotte



Salatherz (Romana)



veganes cremiges Sojaprodukt



BBQ-Soße



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

Gut im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne,
1 kleine Schüssel, 1 Sieb, 1 Gemüseribe und
1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	800 g	1200 g	1600 g
Koriander/Petersilie glatt	10 g	10 g	10 g
rote Chilischote NL MA ES	1	1	2
Limette, ungewachst VN CO	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
vegane Mayonnaise	50 g	75 g	100 g
vegane Burger Patty 15 16	200 g	300 g	400 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Karotte DE NL ES IL	2	3	4
Salatherz (Romana) DE	1	2	2
veganes cremiges Sojaprodukt 11	100 g	150 g**	200 g
BBQ-Soße 9 10	20 ml	20 ml	40 ml
Öl*, 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. 870 g)
Brennwert	495 kJ/118 kcal	4320 kJ/1032 kcal
Fett	7,08 g	61,76 g
– davon ges. Fettsäuren	1,82 g	15,89 g
Kohlenhydrate	9,72 g	84,80 g
– davon Zucker	2,14 g	18,69 g
Eiweiß	3,21 g	27,97 g
Salz	0,250 g	2,179 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: 9) Senf 10) Sellerie 11) Soja 15) Weizen 16) Gerste

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien IL: Israel EG: Ägypten MA: Marokko VN: Vietnam CO: Kolumbien



Kartoffeln backen

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

Kartoffel in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz** und **Pfeffer*** vermengen.

Kartoffelscheiben für 25 – 30 Min. im Ofen backen, bis sie außen knusprig sind.

Tipp: Nutze für 3 und 4 Personen 2 Backbleche.



Kleine Vorbereitung

Währenddessen **Zwiebel** halbieren, abziehen und in feine Streifen schneiden.

Die Hälfte der **Zwiebel** für die letzten 15 min. der **Kartoffel**-Backzeit mit auf dem Backblech im Ofen geben.

Knoblauch abziehen.

Limette heiß abwaschen und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] der Schale abreiben. **Limette** vierteln.



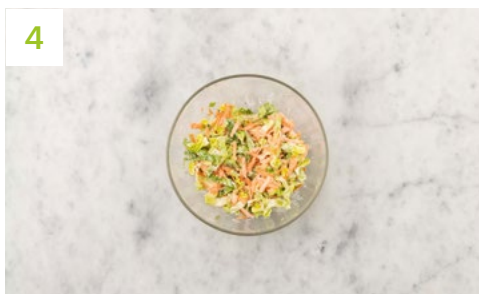
Für die Chimichurri-Mayonnaise

Koriander- und **Petersilienblätter** fein hacken.

Chilischote (**Achtung: scharf!**) halbieren, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln.

In einer kleinen Schüssel **vegane Mayonnaise** zusammen mit den gehackten **Kräutern**, **Chili**, **Limettenabrieb**, dem **Saft** von 1 [2 | 2] **Limettenviertel** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl*** vermengen.

Knoblauch dazupressen und mit **Salz***, **Pfeffer*** und einer Prise **Zucker*** abschmecken.



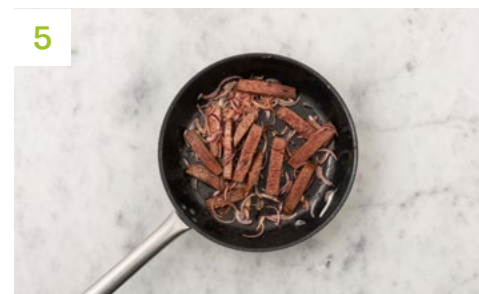
Für den Karottenslaw

In einer großen Schüssel **veganes cremiges Sojaprodukt** zusammen mit den **Saft** von 1 [2 | 2] **Limettenviertel**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

Karotte schälen und grob in die große Schüssel raspeln.

Salatherz halbieren, Strunk entfernen und in 1 cm breite Streifen schneiden und ebenfalls in die große Schüssel geben.

Veganes Burgerpatty in 0,5 cm dünne Streifen schneiden.



Veganes Patty anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und darin den veganen **Burger Patty** und die restlichen **Zwiebelstreifen** bei mittlerer Hitze für 4 – 6 Min. anbraten.

BBQ Sauce hinzugeben und für 1 weitere Min. anbraten.

Geröstete **Zwiebelstreifen** in die Schüssel mit dem **Dressing** geben und alles gut vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Kartoffelscheiben auf Teller verteilen, mit den **veganen Patty**- und **Zwiebelstreifen** toppen und die **Chimichurri-Mayonnaise** darüber verteilen.

Karottenslaw daneben anrichten und genießen.

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>



Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann. Gegen Capsaicin, den scharfen Wirkstoff in Chilischoten, helfen fettlösliche Lebensmittel wie Milch und Käse.