

# Röstkartoffeln mit Kräuterseitlingsrahm

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Vegan Klimaheld unter 650 Kalorien Thermomix kocht • 625 kcal • Tag 3 kochen

25



vorw. festk. Kartoffeln



rote Zwiebel



Gewürzmischung „Hello Patatas“



Knoblauchzehe



Baby-Kräuterseitlinge



Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“



Soja Kochcrème



Petersilie



Babyspinat



vegane Mayonnaise



Sojasoße



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*, Wasser\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	800 g	1200 g	1600 g
rote Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Patatas“	6 g	9 g**	12 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Baby-Kräuterseitlinge	100 g	150 g	200 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ <b>9</b>	3 g	6 g	6 g
Soja Kochcrème <b>11</b>	125 ml**	187,5 ml**	250 ml
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
vegane Mayonnaise	25 g	50 g	50 g
Sojasoße <b>11   15</b>	12,5 ml**	18,75 ml**	25 ml

\*\*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. 620 g)
Brennwert	419 kJ/100 kcal	2613 kJ/625 kcal
Fett	4,80 g	29,98 g
– davon ges. Fettsäuren	0,47 g	2,92 g
Kohlenhydrate	11,29 g	70,44 g
– davon Zucker	1,09 g	6,83 g
Eiweiß	2,33 g	14,56 g
Salz	0,680 g	4,243 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 **11** Soja **15** Weizen

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

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



## Für die Kartoffeln

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 „**Hello Patatas**“, 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.

Währenddessen fortfahren.



## Dip zubereiten

**Petersilie** in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Etwas für die Deko beiseitestellen, den Rest mit dem Spatel nach unten schieben.

**Vegane Mayonnaise**, ein Viertel [ **Hälfte | Hälfte**] der **Soja Kochcrème**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 3,5** vermischen. **Dip** in eine kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.



## Kleinigkeiten

**Baby-Kräuterseitlinge** in ca. 2 cm Stücke schneiden. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren. **Zwiebel** und **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

15 Min. vor Ende der Kartoffel-Garzeit mit der Zubereitung fortfahren.



## Für die Soße

15 g [15 g | 20 g] **Öl\*** in den Mixtopf zugeben und **Zwiebel-Knoblauch-Mix 3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

**Baby-Kräuterseitlinge** und „**Hello Smoky Paprika**“ **Gewürzmischung** zugeben und **5 Min./Varoma/☞/Stufe 0,5** dünsten.

Ein weiteres Viertel [**Rest | Rest**] der **Soja Kochcrème** und die Hälfte [**drei Viertel | gesamte**] der **Sojasoße** in den Mixtopf zugeben und **6 Min./95 °C/☞/Stufe 0,5** garen.

## Kräuterseitlinge

*Kräuterseitlinge tragen einen weißen Flaum am Stielende. Er entsteht natürlich und ist unbedenklich.*



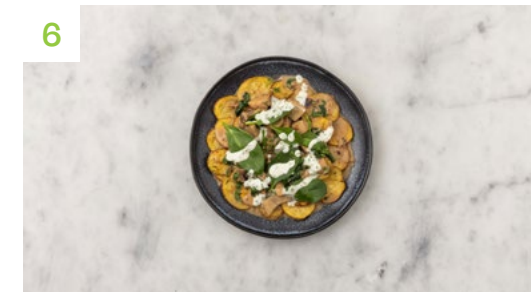
## Soße vollenden

Portionsweise **Spinat** in den Mixtopf zugeben und mit dem Spatel unterheben.

**Soße** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

Ggf. etwas **Wasser\*** hinzugeben und erneut mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Tip:** Eine Hand voll Spinatblätter eignet sich auch gut als Topping.



## Anrichten

**Röstkartoffeln** auf Teller verteilen und die cremige **Kräuterseitlingssoße** darüber geben. Mit **Petersilie** garnieren und mit den restlichen **Spinatblättern** toppen.

Nach Belieben **Dip** darüber verteilen 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>

