

# Tapas-Platte mit selbst gemachterter Mojo Rojo

## Grillkäse, Pimientos de Padrón und Patatas Bravas

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 870 kcal • Tag 5 kochen



Grillkäse



vorw. festk. Kartoffeln



Pimientos de Padrón



rote Spitzpaprika



Schalotte



Gewürzmischung „Hello Piri“



Paprika, edelsüß



rote Chilischote



Knoblauchzehe



Sahnejoghurt



Mayonnaise



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

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

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 2 große Pfannen, hohes Rührgefäß, Pürierstab, und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Grillkäse 7)	200 g	300 g**	400 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Pimientos de Padrón	200 g	400 g	400 g
rote Spitzpaprika NL   ES   MA	1	2	2
Schalotte FR   NL   DE	1	2	2
Gewürzmischung „Hello Piri Piri“	2 g**	3 g**	4 g
Paprika, edelsüß	4 g	6 g	8 g
rote Chilischote MA   ES	1	1	1
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Sahnejoghurt 7)	100 g	150 g	200 g
Mayonnaise 8) 9)	34 ml	51 ml	68 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. 580 g)
Brennwert	632 kJ/151 kcal	3638 kJ/870 kcal
Fett	10,97 g	63,16 g
– davon ges. Fettsäuren	4,06 g	23,41 g
Kohlenhydrate	7,93 g	45,67 g
– davon Zucker	2,54 g	14,65 g
Eiweiß	4,87 g	28,07 g
Salz	0,592 g	3,408 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) 8) Eier 9) Senf

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

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland NL: Niederlande MA: Marokko ES: Spanien FR: Frankreich



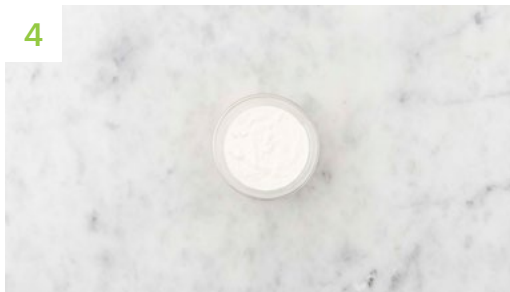
## Kartoffeln backen

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

Die **Kartoffeln** in 3 cm dicke Stücke schneiden.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** beträufeln und mit der Hälfte der **Paprika**, etwas **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

**Kartoffeln** auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen, bis sie weich und goldbraun sind.



## Aioli vorbereiten

Währenddessen restliches **Knoblauch** in eine kleine Schüssel pressen, **Mayonnaise** und **Sahnejoghurt** hinzufügen und verrühren.

**Joghurt-Aioli mit Salz\* und Pfeffer\*** abschmecken.

## 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.



## Gemüse schneiden

**Grillkäse** waagrecht halbieren und in fingerdicke Sticks schneiden.

Die Hälfte des **Knoblauchs** in Scheiben schneiden.

**Schalotte** abziehen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Kerngehäuse der **Spitzpaprika** entfernen und **Spitzpaprika** in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

**Chili** längs halbieren, entkernen und **Chilihälften** in dünne Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**).



## Grillkäse braten

In der Pfanne aus Schritt 3 erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** auf hoher Stufe erhitzen, **Pimientos de Padrón** darin unter gelegentlichem Wenden ca. 5 – 6 Min. anbraten, bis sie weich und bräunlich sind.

Währenddessen in einer zweiten großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Grillkäse** zusammen mit der Hälfte [zwei Drittel | der ganzen] **Gewürzmischung „Hello Piri Piri“** rundherum für 3 – 4 Min. goldbraun anbraten.



## Mojo Rojo zubereiten

In einer großen Pfanne 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl\***, **Spitzpaprika**, **Schalotte** und **Knoblauchscheiben** erhitzen und für 5 – 7 Min. anschwitzen, bis das **Gemüse** weich ist. In der letzten 1 Min. das restliche **Paprikapulver** hinzufügen.

Alles in ein hohes Rührgefäß füllen, 1 TL [2 TL | 2 TL] **Weißweinessig\***, 1 Prise **Zucker\*** und nach Belieben **Chili (Achtung: scharf!)** dazugeben und mit einem Pürierstab glatt pürieren.

**Mojo Rojo** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Kartoffeln** mit **Mojo Rojo** toppen und zusammen mit **Pimientos de Padrón** auf Teller verteilen.

**Grillkäse-Sticks** daneben anrichten.

Zusammen mit **Joghurt-Aioli** 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>

