

Tapas-Platte mit selbst gemachterter Mojo Rojo

Halloumi, Pimientos de Padrón und Patatas Bravas

Vegetarisch Thermomix kocht • 886 kcal • Tag 5 kochen

6



vorw. festk. Kartoffeln



Pimientos de Padrón



Halloumi



rote Spitzpaprika



Schalotte



Knoblauchzehe



Paprika, edelsüß



rote Chilischote



Sahnejoghurt



Mayonnaise



Gewürzmischung „Hello Piri Piri“



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

thermomix

🕒 20 [25 | 30] Min.

🕒 30 [35 | 40] Min.

Gut im Haus zu haben

Öl*, Zucker*, Weißweinessig*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Kochutensilien

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Pimientos de Padrón	200 g	400 g	400 g
Halloumi 7)	200 g	250 g	400 g
rote Spitzpaprika NL ES	1	2	2
Schalotte FR NL DE	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Paprika, edelsüß	4 g	6 g	8 g
rote Chilischote NL MA ES	1	1	1
Sahnejoghurt 7)	100 g	150 g	200 g
Mayonnaise 8) 9)	34 ml	51 ml	68 ml
Gewürzmischung „Hello Piri Piri“	2 g**	3 g**	4 g
Öl*, Weißweinessig*, 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. g)
Brennwert	643 kJ/154 kcal	3705 kJ/886 kcal
Fett	10,97 g	63,16 g
– davon ges. Fettsäuren	3,66 g	21,11 g
Kohlenhydrate	7,96 g	45,87 g
– davon Zucker	2,47 g	14,25 g
Eiweiß	5,53 g	31,87 g
Salz	0,618 g	3,558 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 **ES:** Spanien
MA: Marokko **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.

Währenddessen fortfahren.



Pimientos & Halloumi braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf hoher Stufe erhitzen, **Pimientos de Padrón** darin unter gelegentlichem Wenden 5 – 6 Min. anbraten, bis sie weich und bräunlich sind.

Währenddessen **Halloumi** waagrecht halbieren, in fingerdicke Sticks schneiden.

In einer zweiten großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Halloumi** zusammen mit der Hälfte [zwei Dritteln | der ganzen] **Gewürzmischung** „Hello Piri Piri“ rundherum für 3 – 4 Min. goldbraun anbraten.

Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann.



Für die Aioli

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

Knoblauch abziehen, die Hälfte in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Mayonnaise, **Sahnejoghurt**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **15 Sek./Stufe 3,5** vermischen. **Joghurt-Aioli** in eine kleine Schüssel umfüllen.

Mixtopf spülen und trocknen.



Mojo Rojo fertigstellen

Nach der Paprika-Garzeit 1 TL [2 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, 1 Prise **Zucker*** und nach Belieben **Chilistreifen (Achtung: scharf!)** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 7** pürieren.

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



Für die Mojo Rojo

Schalotte abziehen, halbieren, mit restlichem **Knoblauch** in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.

20 g [30 g | 40 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/ Stufe 1** dünsten.

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

Paprikastücke und restliches **Paprikapulver** in den Mixtopf zugeben und **8 Min./100 °C/ Stufe 1** dünsten.

Währenddessen fortfahren.



Anrichten

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

Halloumi-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>

