

Loaded Smashed Potatoes

mit Jalapeño-Käse-Sauce, Avocado & Pico de Gallo

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 758 kcal • Tag 5 kochen



Kartoffeln (Drillinge)



Avocado



Tomaten



Jalapeño



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Limette, gewachst



Koriander



Halbrahm aus Saland



Reibekäse aus Saland



Gewürzmischung „Hello Patatas“



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*, Öl*, Gemüsebouillonpulver*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 grosser Topf mit Deckel, 1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Kartoffeln (Drillinge)	1 x	600 g	1 x	1200 g
Avocado	1 x	144 g	2 x	144 g
Tomaten	2 x	100 g	4 x	100 g
Jalapeño	1 x	30 g**	1 x	30 g
rote Zwiebel	1 x	80 g	2 x	80 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
Limette, gewachst	1 x	75 g**	1 x	75 g
Koriander	1 x	10 g**	1 x	10 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Reibekäse aus Saland 7)	1 x	50 g	1 x	100 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	1 x	4 g	2 x	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. 720 g)
Brennwert	440 kJ/ 105 kcal	3173 kJ/ 758 kcal
Fett	6.7 g	48.5 g
– davon ges. Fettsäuren	1.4 g	10.4 g
Kohlenhydrate	8.2 g	59.4 g
– davon Zucker	1.8 g	12.8 g
Eiweiss	2.4 g	17.6 g
Salz	0.19 g	1.4 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)

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



1 Kartoffeln kochen

Heize den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze (230 °C Umluft) vor.

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen grossen Topf reichlich heisses **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

Gewaschene **Drillinge** zugeben und 12 – 15 Min. garen, bis sie weich sind.



2 Gemüse schneiden

Zwiebel fein hacken.

Knoblauch fein hacken.

Jalapeño halbieren, entkernen und fein hacken (**Achtung: scharf!**).

Tomaten grob würfeln.

Koriander fein hacken.

Limette vierteln.



3 Salsa zubereiten

In einer kleinen Schüssel **Tomatenwürfel** zusammen mit der Hälfte des **Korianders**, der Hälfte der **Zwiebel**, **Soft** aus 1 [2] **Limettenspalte** und 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** vermengen. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Zucker*** abschmecken.

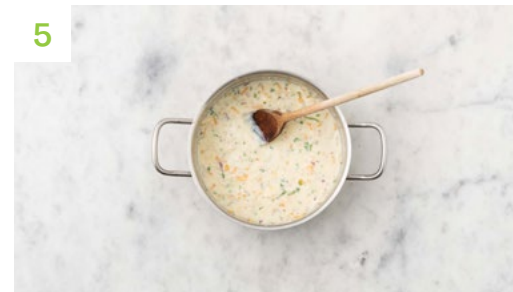


4 Kartoffeln backen

Fertig gekochte **Kartoffeln** abgiessen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Jede **Kartoffel** mit einem Topfdeckel so andrücken, dass sie aufplatzt und ca. 2 cm flach ist.

Zerdrückte **Kartoffeln** mit 2 EL [4 EL] **Öl*** beträufeln, mit der Hälfte vom „**Hello Patatas**“, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und 6 – 8 Min. im Ofen knusprig backen.

Tipp: Wenn Du die Kartoffeln besonders knusprig magst, stelle in den letzten 2 Min. die Grillfunktion an.

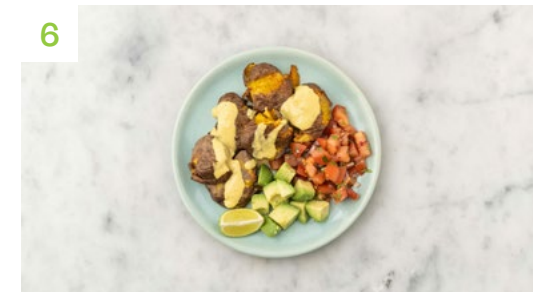


5 Für die Käsesauce

In einem kleinen Topf 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen. **Gehackten Knoblauch**, **Jalapeñowürfel** und restliche **Zwiebelwürfel** darin 2 – 3 Min. anschwitzen, bis sie anfangen zu duften.

Halbrahm, 50 ml [100 ml] **Wasser**, 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** und restliches „**Hello Patatas**“ einrühren. **Reibekäse** hineingeben und 3 – 4 Min. unter Rühren erhitzen, bis der **Käse** schmilzt und eine glatte **Sauce** entsteht.

Tipp: Wenn die Sauce zu dick wird, füge löffelweise **Wasser*** hinzu.



6 Anrichten

Avocado halbieren, entkernen, das **Fruchtfleisch** herauslösen und in 2 cm Würfel schneiden.

Smashed Potatoes auf Tellern anrichten und mit der **Käsesauce** toppen.

Tomatensalat, **Avocadowürfel**, nach Belieben restliche **Kräuter** und restliche **Limettenspalten** dazu servieren.

En Guete!

Jalapeño

Heiss her geht es, sobald die scharfe Peperonisorte Einzug in unsere Rezepte findet – lass bei der Jalapeño ein wenig Vorsicht walten.

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über [http://www.hellofresh.ch/freunde ein!](http://www.hellofresh.ch/freunde ein)

