

Mediterraner Ofenkartoffelsalat mit Caprese dazu geröstete Zucchini und Basilikumdressing

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 453 kcal • Tag 3 kochen

12



vorw. festk. Kartoffeln



Zucchini



Blattsalatsmischung



Basilikumpaste



Basilikum



Blütenhonig



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Mozzarella



rote Zwiebel



Tomaten



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

Los geht's

Wasche das Gemüse und die Kräuter.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Olivenöl*, Pfeffer*, Balsamicoessig*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier und 2 grosse Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
vorw. festk. Kartoffeln	1 x	600 g	2 x	600 g
Zucchini	2 x	220 g	3 x	220 g
Blattsaladmischung	1 x	50 g	1 x	100 g
Basilikumpaste	1 x	15 ml	1 x	24 ml
Basilikum	1 x	10 g**	1 x	10 g
Blütenhonig	1 x	8 g	0.75 x	20 g**
Gewürzmischung „Hello Paprika“	1 x	4 g	2 x	4 g
Mozzarella 7)	1 x	125 g	2 x	125 g
rote Zwiebel	1 x	80 g	2 x	80 g
Tomaten	2 x	100 g	3 x	100 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	264 kJ/ 63 kcal	1896 kJ/ 453 kcal
Fett	2.2 g	15.6 g
– davon ges. Fettsäuren	0.3 g	2.2 g
Kohlenhydrate	8.7 g	62.6 g
– davon Zucker	2.3 g	16.8 g
Eiweiss	1.8 g	12.7 g
Salz	0.11 g	0.79 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 Kleine Vorbereitung

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

Gewaschene **Kartoffeln** in 2 cm Schnitze schneiden.

Zwiebel halbieren und in 1 cm Schnitze schneiden.

Zucchini längs halbieren und in 1 cm Halbmonde schneiden.

In einer grossen Schüssel geschnittenes **Gemüse** mit „Hello Paprika“, 1 EL [2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren.



2 Gemüse backen

Gemüse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen 20 – 25 Min. goldbraun backen.

Schüssel für Schritt 3 beiseite stellen.



3 Für das Caprese

Mozzarella halbieren und in Scheiben schneiden.

Tomaten in Scheiben schneiden.

Tomaten und **Mozzarella** in die Schüssel aus Schritt 2 geben.

Basilikum-Paste hinzufügen und vorsichtig vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



4 Für das Dressing

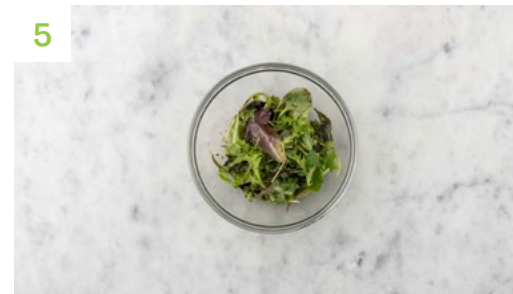
Basilikum in feine Streifen schneiden.

In einer zweiten grossen Schüssel **Honig**,

1 EL [2 EL] **Balsamicoessig***, 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** und

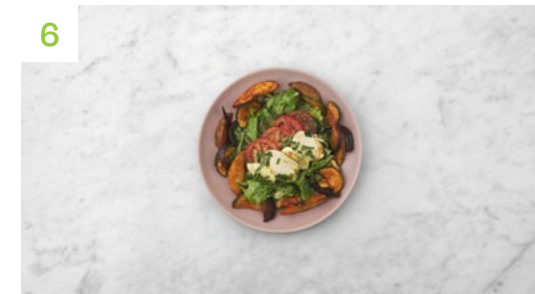
1 TL [2 TL] **Wasser*** zu einem **Dressing** verrühren. Nach

Belieben mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 Salat marinieren

Salatmix und die Hälfte des **Basilikums** in die Schüssel mit dem vorbereiteten **Dressing** geben und vermengen.



6 Anrichten

Gebackenes **Gemüse** auf Teller verteilen. **Salat** mittig darauf geben. Mit mariniertem **Mozzarella** und **Tomaten** toppen und mit restlichem **Basilikum** garnieren.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

