

Büffelmozzarella in süsser Chili-Marinade auf warmem Antipasti-Kartoffel-Salat, dazu Rucola

unter 650 Kalorien | Vegetarisch | 30 – 40 Minuten • 621 kcal • Tag 3 kochen



Büffelmozzarella



Ofenkartoffel



Zucchini



Peperoni multicolor



Rucola



Basilikum



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



milder Chili-Mix



mittelscharfer Senf



Balsamicocreme



Gewürzmischung
„Hello Patatas“

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Balsamicoessig*, Olivenöl*, Öl*, Honig*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse und 2 grosse Schüsseln

Zutaten 2 | 4 Personen

| | 2P | 4P |
|--------------------------------|-----------|-----------|
| Büffelmozzarella 7) | 1 x 125 g | 2 x 125 g |
| Ofenkartoffel | 3 x 175 g | 6 x 175 g |
| Zucchini | 1 x 220 g | 2 x 220 g |
| Peperoni multicolor | 1 x 180 g | 2 x 180 g |
| Rucola | 1 x 50 g | 1 x 100 g |
| Basilikum | 1 x 10 g | 2 x 10 g |
| rote Zwiebel | 1 x 80 g | 2 x 80 g |
| Knoblauchzehe | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| milder Chili-Mix | 1 x 2 g** | 1 x 2 g |
| mittelscharfer Senf 9) | 1 x 10 ml | 1 x 20 ml |
| Balsamicocreme 14) | 1 x 12 g | 2 x 12 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. 630 g) |
|-------------------------|--------------------|----------------------|
| Brennwert | 412 kJ/ 98 kcal | 2597 kJ/ 621 kcal |
| Fett | 5.2 g | 32.5 g |
| - davon ges. Fettsäuren | 2 g | 12.9 g |
| Kohlenhydrate | 9.5 g | 59.8 g |
| - davon Zucker | 5.1 g | 32.4 g |
| Eiweiss | 3.2 g | 20.3 g |
| Salz | 0.24 g | 1.52 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) **9)** Senf **14)** Schwefeldioxide und Sulfite

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



1 Gemüse schneiden

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

Gewaschene **Ofenkartoffeln** in ca. 2 cm Würfel schneiden.

Peperoni halbieren, entkernen und in ca. 3 cm Stücke schneiden.

Zucchini längs halbieren und in ca. 1 cm Halbmonde schneiden.

Zwiebel in fingerdicke Spalten schneiden.



2 Gemüse backen

Kartoffelwürfel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit „Hello Patatas“, 1 EL [2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im vorgeheizten Ofen 8 Min. backen.

Nach 8 Min. das restliche **Gemüse** aus Schritt 1 zu den **Kartoffeln** geben.

Knoblauch dazu pressen, alles vorsichtig mischen und weitere 10 – 15 Min. backen, bis die **Kartoffelwürfel** weich und leicht gebräunt sind.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



3 Für die Marinade

Peperoncini (**Achtung: scharf!**) entkernen und fein hacken.

In einer grossen Schüssel **Senf**, 1 TL [2 TL] gehackte **Peperoncini**, 2 EL [4 EL] **Olivenöl***, 1 EL [2 EL] **Honig*** und 2 EL [4 EL] **Wasser*** miteinander zu einer **Marinade** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 Währenddessen

Mozzarella abgiessen und waagrecht halbieren.

Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.



5 Für den Salat

In einer zweiten grossen Schüssel 1 EL [2 EL] von der **Marinade** mit der Hälfte der **Basilikumstreifen** und 1 TL [2 TL] **Balsamicoessig*** zu einem **Dressing** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Rucola dazugeben, vorsichtig vermengen und beiseitestellen.

Tipp: Mische den Salat erst ganz zum Schluss unter, dann bleibt er frischer.



6 Anrichten

Fertig gebackenes **Gemüse** in die grosse Schüssel zu der **Marinade** geben, darin schwenken und auf Teller verteilen.

Mozzarella mittig darauf legen, mit **Balsamicocreme** und restlichem **Basilikum** toppen. **Rucolasalat** daneben anrichten.

En Guete!

Peperoncini

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Peperoncini im Schärfegrad variieren kann. Gegen Capsaicin, den scharfen Wirkstoff in Peperoncini, helfen fettlösliche Lebensmittel wie Milch und Käse.

Du liebst HelloFresh?

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

