



Warmer Kartoffelsalat in Harissadressing dazu knusprige Panko-Pilze

Vegan 30 – 40 Minuten • 667 kcal • Tag 3 kochen

25



Kartoffeln (Drillinge)



vegane Mayonnaise



Agavendicksaft



Zitrone, gewachst



Gewürzmischung „Hello Harissa“



Panko-Mehl



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Tomatenpesto



Gurke



Petersilie, glatt



Champignons



Tomaten

**GESTALTE DEIN PERFEKTES
WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier und 3 grosse Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Kartoffeln (Drillinge)	1 x	500 g	2 x	500 g
vegane Mayonnaise	3 x	25 g	6 x	25 g
Agavendicksaft	1 x	20 ml	2 x	20 ml
Zitrone, gewachst	1 x	90 g	2 x	90 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	1 x	6 g	2 x	6 g
Panko-Mehl 15	1 x	25 g	1 x	50 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	1 x	4 g	2 x	4 g
Tomatenpesto 14	1 x	25 g	1 x	50 g
Gurke	0.5 x	300 g**	1 x	300 g
Petersilie, glatt	1 x	10 g**	1 x	10 g
Champignons	1 x	150 g	1 x	300 g
Tomaten	1 x	100 g	2 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. 630 g)
Brennwert	479 kJ/ 115 kcal	2792 kJ/ 667 kcal
Fett	6.4 g	37.1 g
– davon ges. Fettsäuren	0.5 g	3.1 g
Kohlenhydrate	11.6 g	67.3 g
– davon Zucker	3.3 g	19.3 g
Eiweiss	2.1 g	12.1 g
Salz	0.37 g	2.18 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: 14 Schwefeldioxid und Sulfite **15** Weizen

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



1 Kartoffeln backen

Heize den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze (210 °C Umluft) vor.

Drillinge je nach Grösse halbieren oder vierteln und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, dabei Platz für die **Pilze** lassen.

Drillinge mit der Hälfte „Hello Harissa“, 1 EL [2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Backofen ca. 25 Min. garen, bis sie goldbraun sind.



2 Für die Pilze

In einer grossen Schüssel ein Drittel **Mayonnaise**, „Hello Paprika“ und 1 EL [2 EL] **Wasser*** vermengen.

Champignons je nach Grösse halbieren oder vierteln, zu der **Mayonnaisemischung** geben und gut vermengen.

Panko-Mehl in die Schüssel geben und gut mit den **Pilzen** vermengen, bis sie rundherum paniert sind.

In den letzten 15 – 20 Min. neben die **Drillinge** auf das Backblech geben und goldbraun backen.



3 Gemüse und Zitrone schneiden

Zitrone in 6 Spalten schneiden.

Tomaten in 1 cm Spalten schneiden.

Gurke längs halbieren, mithilfe eines Löffels entkernen und in 0.5 cm Halbmonde schneiden.

Petersilienblätter grob hacken.



4 Dressing anrühren

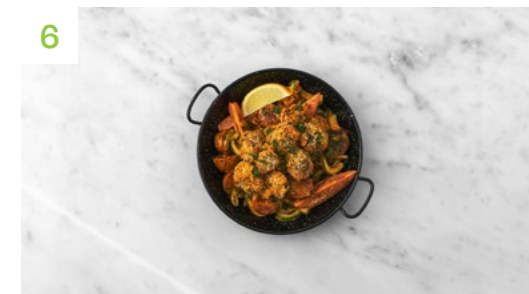
In einer zweiten grossen Schüssel **Tomatenpesto**, **Agavendicksaft**, restliche **Mayonnaise**, restliches „Hello Harissa“, **Saft** von 1 [2] **Zitronenspalte**, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

Tomate, **Gurke** und Hälfte der **Petersilie** dazugeben und vermengen.



5 Salat fertigstellen

Drillinge nach der Backzeit etwas abkühlen lassen, dann unter den **Salat** heben.



6 Anrichten

Kartoffelsalat auf tiefe Teller verteilen.

Pilze darauf anrichten, mit restlicher **Petersilie** garnieren und mit restlichen **Zitronenspalten** servieren.

En Guete!

Harissa

Harissa ist eine scharfe Gewürzmischung, die in Ländern wie Marokko, Tunesien, Algerien oder Libyen fester Bestandteil der traditionellen Küche ist. Es besteht aus viel gemahlener Peperoncini – sei besser vorsichtig bei der Dosierung.

Du liebst HelloFresh?

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

