

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

Kalorien im Blick Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 621 kcal • Tag 3 kochen



Büffelmozzarella



Ofenkartoffel



Zucchini



Peperoni multicolor



Rucola



Knoblauchzehe



mittelscharfer Senf



Balsamicoreme



Gewürzmischung  
„Hello Patatas“



milder Chili-Mix



Basilikum



rote Zwiebel

# 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
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 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
milder Chili-Mix	1 x 2 g**	1 x 2 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
rote Zwiebel	1 x 80 g	2 x 80 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	411 kJ/ 98 kcal	2596 kJ/ 621 kcal
Fett	5.1 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.

**Paprika** 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

**Thymianblätter** fein hacken.

In einer grossen Schüssel **Senf**, gehackten **Thymian**, 1 TL [2 TL] **Chili-Mix**, 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.



## 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!

