



Papas arrugadas mit Aioli

und buntem Gemüseragout



30-40min



2 Personen

Diese Kartoffeln sind etwas ganz Besonderes: Sie werden nach kanarischer Art in stark gesalzenem Wasser gekocht und dann noch mal im Ofen gebacken. Dadurch entsteht eine köstliche Salzkruste. Gemeinsam mit dem saftig-bunten Gemüseragout und der selbst gemachten Aioli wird dein Abendessen der Hit!

Was du von uns bekommst

- 1kg rotschalige Kartoffeln
- 1 rote Paprika
- 1 Packung Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 20g frische Petersilie & Thymian
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Joghurt⁷
- 2 Päckchen Mayonnaise^{3,10}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Die restlichen Kartoffeln z. B. in der nächsten Gemüsesuppe mitkochen!

Allergene

Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 809kcal, Fett 35.4g, Kohlenhydrate 108.7g, Eiweiß 20.4g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ca. **3/4 der Kartoffeln** in einen großen Topf legen, ohne sie zu stapeln. 3-4EL Salz in 1L heißem Wasser auflösen und über die **Kartoffeln** gießen, sodass sie gerade bedeckt sind. Das Wasser zum Kochen bringen und die **Kartoffeln** 15-20Min. bei mittlerer Hitze offen kochen lassen.



4. Ragout kochen

Die **gehackten Tomaten**, 1TL Essig und 1 Prise Zucker zum **Gemüse** dazugeben und alles bei niedriger Hitze 8-10Min. sanft köcheln lassen.



2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen.



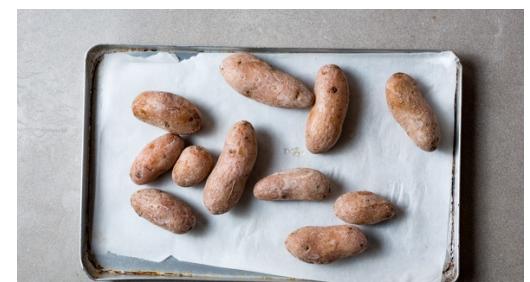
3. Ragout ansetzen

Die **Paprika**, die **Pilze**, die **Zwiebeln** und den **Thymian** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 6-8Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Aioli mischen

Die **Petersilie** samt **Stängeln** fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Ca. **1/3 der Petersilie** und den **Knoblauch** mit dem **Joghurt** und der **Mayonnaise** verrühren und mit 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Lieber etwas weniger Salz verwenden und später nachwürzen! Die **Kartoffeln** sind bereits salzig.



6. Kartoffeln fertig backen

Nach dem Ende der Kochzeit die **Kartoffeln** noch feucht auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 10-12Min. auf der zweiten Schiene von unten im Ofen backen, bis eine salzige Kruste entstanden ist. Die **restliche Petersilie** unter das **Gemüseragout** mischen und das **Ragout** mit der **Aioli** zu den **Kartoffeln** servieren.