



## Papas arrugadas mit Aioli

und buntem Gemüseragout



30-40min



3-4 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
- 500g rotschalige Kartoffeln
- 2 rote Paprika
- 1 Packung Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 20g frische Petersilie & Thymian
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Joghurt<sup>7</sup>
- 2 Päckchen Mayonnaise<sup>3,10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 562kcal, Fett 22.0g, Kohlenhydrate 81.0g, Eiweiß 14.3g



**1. Kartoffeln kochen**

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** in einen großen Topf legen, ohne sie zu stapeln. **Tipp:** Wer mag, kann auch zwei Töpfe verwenden. 3-4EL Salz in 2L 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**, 1-2TL 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.



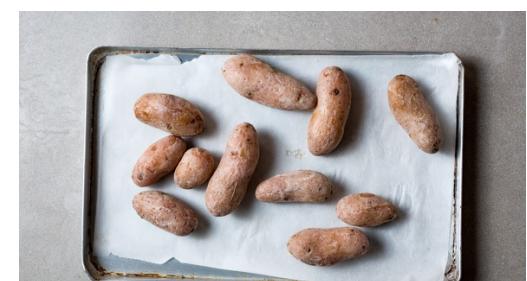
**3. Ragout ansetzen**

Die **Paprika**, die **Pilze**, die **Zwiebeln** und den **Thymian** in einer großen Pfanne mit 1-2EL 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.