MARLEY SPOON



Veganer Chorizo-Kartoffel-Salat

„Patatas Bravas"-Style mit Paprika-Aioli

30-40min 6 Portionen

„Patatas Bravas" ist ein beliebtes Gericht in Spanien und wird dort oft in Bars als Snack serviert. Die würzigen Kartoffeln werden üblicherweise in Öl frittiert. Bei unserer Variante werden sie jedoch kaloriensparend mit buntem Gemüse im Ofen gebacken, bevor sie mit feinem Rucola gemischt werden. Klar, dass auch die saftige vegane Chorizo und ein cremiger Dip hier nicht fehlen dürfen. Mmh!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 2 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 2 rote Zwiebeln
- 1 großer Brokkoli
- 1 Brokkoli
- 3 Tomaten
- 2 unbehandelte Zitronen
- 15 vegane Chorizos [1]
- 100g Rucola
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 6EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- Zitruspresse

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

Allergene
Enthält: **Sojabohnen** (1).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 742kcal, Fett 43.3g, Kohlenhydrate 58.4g, Eiweiß 23.7g



1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** längs vierteln, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 3EL Olivenöl und der **½ des Paprikapulvers** vermengen und mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen, dann ca. 10Min. im Ofen backen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** ggf. schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Tomaten** in 1–2cm breite Spalten schneiden. **1 Zitrone** in dünne Scheiben schneiden, die **andere Zitrone** halbieren und auspressen.



3. Gemüse backen

Die **Zwiebeln**, den **Brokkoli** und die **Tomaten** auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit 3½EL Olivenöl beträufeln. Mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen und die **Zitronenscheiben** auf das **Gemüse** legen. Wenn die **Kartoffeln** ca. 10Min. gebacken haben, das **Gemüse** ebenfalls in den Ofen geben und mit den **Kartoffeln** 10–15Min. backen.



4. Aioli zubereiten

6EL vegane Mayonnaise mit dem **restlichen Paprikapulver**, **3TL Zitronensaft** und 3TL Wasser verrühren. Probieren und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.



5. Chorizos braten

Die **veganen Chorizos** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4–6Min. braten, dabei gelegentlich wenden. Zwischen dem Wenden die Pfanne abdecken, damit die **vegane Chorizo** schneller garen und schön saftig bleiben.



6. Rucola würzen

Den **Rucola** mit **1EL Zitronensaft**, 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz verrühren, dann mit den **Kartoffeln** und dem **Gemüse** vermengen und auf Teller verteilen. Mit den **veganen Chorizos** belegen und mit der **Paprika-Aioli** beträufelt servieren.